

Estouffade à Guéthary

Jacques Garay

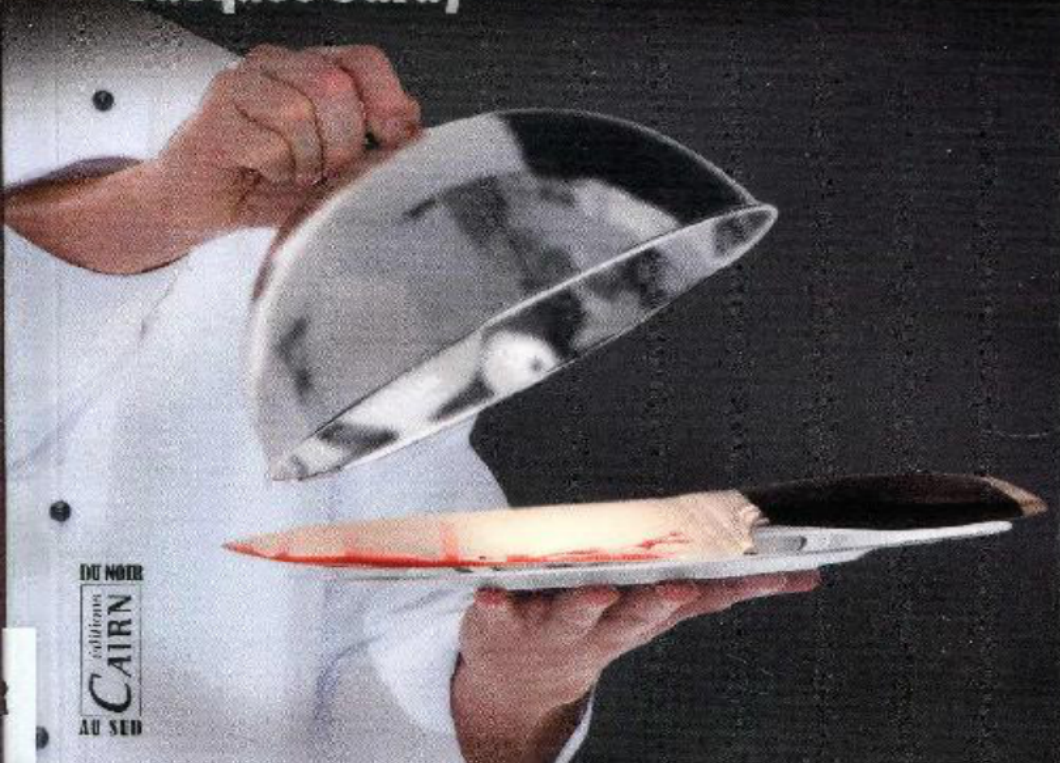
VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM

... Les téléspectateurs de l'émission TV « Label et Toque » n'auraient jamais pensé que l'un de ses protagonistes succomberait à une...

Estouffade à Guéthary

Jacques Caray



DU NOTE
éditions
CAIRN
AU SED

Jacques Garay

**ESTOUFFADE
À GUÉTHARY**

Éditions
CAIRN

DU NOIR AU SUD
EST UNE COLLECTION DES ÉDITIONS CAIRN
DIRIGÉE PAR SYLVIE MARQUEZ

Du Noir au Sud est une collection de polars qui nous transporte dans le Sud, ses villes, ses villages, à la découverte des habitants, de leurs traditions, leurs secrets.

Son ambition : dessiner, au fil des ouvrages, un portrait d'ensemble de la région, noirci à coups de plumes tantôt historiques, ou humanistes, parfois teintées d'humour, mais où crimes et intrigues ont toujours le rôle principal.

Illustration de la couverture : © Djebel
Photos : 123.fr © Alexander Pyankov, My Make You, Praxis
ISBN : 978-2-35068-419-2 / ISSN : 2275-2331
© Cairn. 2016

Dans la collection :

Alarme en Béarn, Thomas Aden, 2013

Ultime dédicace, Thomas Aden, 2014

J'aurai ta Pau, Cesare Batisti, 2015

Le 9 bordelais était chargé, Éric Becquet, 2015

Notre père qui êtes odieux, Violaine Bérot, 2014

De la blanche sur le Somport, Claude Casteran, 2014

Ville rose sang, Stéphane Furlan, 2014

Sans jeu ni maître, Stéphane Furlan, 2015

Coup tordu à Sokoburu, Jacques Garay, 2013

Trou noir à Chantaco, Jacques Garay, 2013

Estocade sanglante, Jacques Garay, 2014

Requiem à Donibane, Jacques Garay, 2015

Abattez les grands arbres, Christophe Guillaumot, 2015

Coup de piolet, Juliette Manet, 2016

Balles perdues à Moliets, Maxbarteam, 2015

Du pin et des larmes, Philippe Mediavilla, 2016

De chair et d'oubli, Karline Nivet & Pascal Suhatd, 2015

Gaz in Marciac, G.D. Noguès, 2014

Pas d'orchidées pour Miss Armagnac, G.D. Noguès, 2016

Mourir à la San Fermin, Alejandro Pedregosa, 2015

Les gens bons bâillonnés, Jean-Christophe Pinpin, 2014

L'assassin était en rouge et blanc, Poms, 2014

Un, deux, trois, sommeil !, Gilles Vincent, 2016

CHAPITRE I

Lundi matin

Bleu ou saignant ?

Gourmand patenté, j'étais, oui ! Moi, Xanti Sopuerta (prononcez Chanti), plumitif gourmand auteur de guides gastronomiques, chroniqueur à *La Gazette du Pays Basque*. De ce Pays basque dont la pelote, le rugby, le golf, les toros, les bonnes tables et la belle vie ne me laissaient pas indifférent. J'avais été invité par mon ami Alain Ortolan au tournage de l'émission qui allait précéder la finale de la série « Label et Toque », qui se déroulerait début octobre. La chaîne MI 16 avait prévu un ultime tour de piste avec chacun des finalistes, où elle ferait monter la pression mi-septembre. Une moitié de l'émission se déroulerait à Bidarray, au restaurant Saiak, nid d'aigle où régnait en maître Txomin Bazkaria et d'où Koldo Gosaldy, son élève, devait prendre son envol. L'autre moitié à Uhaina à Guéthary, l'établissement également renommé d'Iker Afaria et de son poulain Ibon Krakada qui se préparait à surfer sur la vague du succès.

J'avais déjà suivi une matinée de tournage à Bidarray en compagnie d'Alain Ortolan, vibronnant présentateur de l'émission qu'il animait avec gourmandise, bien évidemment. Comment aurait-il pu en être autrement ? Je ne vous le demande même pas ! J'en avais fait un papier pour *La Gazette du Pays Basque*. L'équipe Bazkaria s'était montrée soudée, rapide, efficace, inventive, minutieuse, précise. Redoutable. Le jeune Gosaldy avait répété ses gammes impeccablement, avec application et virtuosité. Il s'était joué des juliennes, avait dominé les cuissons, assemblant des produits de catégorie, magnifiant les couleurs et les goûts avec maestria. Chinoisant, ciselant, hachant, dressant, pelant, taillant, bouillant, tranchant. Bref dominant les labels, de la toque et des épaules.

Le tournage s'était déroulé sous les meilleurs auspices et s'était terminé par un somptueux buffet face à la montagne.

Et en ce lundi matin de septembre je m'apprêtais à passer une matinée d'une égale formidabilité à Guéthary. Face à la mer cette fois,

avec à gauche la mythique Résidence Guetharia et à droite la vague non moins mythique de Parlementia. Ensuite, il serait temps de rejoindre Sare dont les fêtes battaient leur plein, avec quelques délicieux déliés comme ce poteo immuable avec mes vieux complices du chœur Oldarra de Biarritz, sous la baguette d'Iñaki Zabala et la férule de Loulou Larzabal, Saratar grand teint et organisateur intraitable de ce rassemblement musical et festif, dans son village natal. Ça se terminerait aux étoiles, après un passage roboratif à l'Hôtel de La Poste, établissement de qualité qui, depuis des lustres, accueillait nos agapes avec patience et bienveillance. Cette année je prendrai le train en marche. On ne pouvait pas être partout. J'avais rendez-vous à Guéthary à partir de 8 h.

C'est donc une chevauchée un peu plus matinale que d'habitude qui me conduisit sur mon destrier italien, jusqu'à la plage du Fort de Socoa à Ciboure. Là, je sacrifiais à mes ablutions marines avant un paseo sur la digue, dans un décor que Cecil B. DeMille lui-même aurait eu du mal à imaginer. Biarritz et son phare à l'est, la Rhune et le piémont joufflu de la montagne basque au sud, Fontarrabie et son port de pêche à l'ouest, et la mer au nord avec son horizon invitant au voyage. Une sorte de quadrature du cercle superbement résolue.

J'avais rallié Guéthary d'un scooter gourmand et je longuai le fronton, passant entre le Madrid à gauche et le Bar Basque à droite, franchissant le petit pont avant de garer ma monture face à la Résidence Guetharia et de faire à pied les quelques mètres qui me séparaient du restaurant d'Iker Afaria, en surplomb à droite. Je n'étais pas le premier. Un petit attroupement s'était constitué devant la porte de service anormalement fermée. Toute la brigade était là, autour d'Ibon Krakada. Alain Ortolan, béret aiguisé et lunettes frétilantes, était entouré d'une équipe légère : cadreur, preneur de son et assistant.

C'est Ibon Krakada qui commença.

— Ce n'est pas normal. Le chef nous a donné rendez-vous à 8 h. Ce n'est pas son genre d'ouvrir en retard. J'ai garé ma voiture à côté de la sienne sur le parking, il est là. Va jeter un coup d'œil, intima-t-il à un aide.

Celui-ci détala et revint assez vite.

— J'ai fait le tour, tout est fermé.

— Tu as essayé par la remise ? demanda un commis.

— Suivez-moi, ordonna Krakada de plus en plus tendu.

La remise était un local donnant sur le parking et où l'on entreposait les livraisons volumineuses comme les sacs de patates ou les palettes d'eau minérale, avant de les ranger dans des endroits dédiés. Une porte au fond donnait sur un étroit couloir que personne n'empruntait jamais. Conscient que la situation prenait un étrange tournant, j'emboîtai le pas de Krakada. Nous le suivîmes en file indienne. Il fut le premier à pénétrer dans la cuisine.

— Putain ! hurla-t-il.

Je le vis aussi, me retournai et criai aux autres :

— Restez où vous êtes ! Ne touchez à rien !

Iker Afaria gisait au pied du piano, un couteau au manche propre planté dans l'abdomen. Son visage disparaissait sous des débris culinaires. De la piperade, des morceaux de poissons, des langoustines, des moules, des chipirons et des patates, constituaient son linceul. Sur le piano une immense cazuela contenait un plat à base de poissons, ou du moins ce qu'il en restait. Vision morbide, mais senteurs délicieuses. Afaria avait toujours privilégié le produit.

Alain Ortolan s'approcha.

— Zarzuela, annonça-t-il, clinique.

Chassez le naturel, il revient au galop.

— Je préviens la police ! hurlai-je. Ne bougez pas, ne touchez à rien.

J'appelai Jacques Seignosse, commissaire de police à Saint-Jean-de-Luz, que ses amis, dont j'étais, surnommaient Petit Poulet. Il décrocha rapidement. Quand je l'appelais, ce n'était pas pour rien. Sinon j'envoyais des SMS.

— Jacques, je suis à Uhaina à Guéthary. Iker Afaria s'est fait assassiner. Nous sommes une quinzaine dans la cuisine. Nous allions assister à un tournage de « Label et Toque ».

— Que personne ne bouge, ne touche à rien et ne sorte. Je suis à Saint-Jean-de-Luz, j'arrive.

— La police arrive tout de suite, criai-je. Ne bougez pas, ne touchez à rien.

Un murmure courut dans la cuisine.

— Parle-leur, calme-les, dis-je doucement à Krakada.

Il était gris et tremblait comme une feuille.

— Je ne peux pas, souffla-t-il au bord des larmes. Faites-le, vous.

Je fis signe à Alain Ortolan.

— La police va arriver tout de suite, commença-t-il. Vous êtes sous le choc, moi aussi. Mais gardez votre calme. Surtout ne touchez à rien. Avancez vers le garde-manger, il y a de la place pour tout le monde. Et attendez là. Ça ne va pas durer longtemps.

La petite troupe s'avança, silencieuse et secouée et se regroupa dans un coin de la cuisine opposé au cadavre. Ortolan prenant Krakada sous son aile le serrait doucement aux épaules. J'en vis qui tripotaient leur téléphone.

— Personne ne téléphone, ne prend des photos ou n'envoie des SMS, criai-je, menaçant. On attend tous la police et après on avisera.

Un silence de mort, bien sûr, suivit mon intervention.

— Va ouvrir la porte de service et attends les flics dehors, intimai-je à Krakada. C'est mieux que ce soit toi qui les accueilles. Prends un torchon ou quelque chose pour ouvrir la porte sans rien toucher.

Il renifla, déroula du papier absorbant et alla ouvrir la porte. Nous n'eûmes pas longtemps à attendre, j'entendis la voix de Petit Poulet.

Il entra dans la cuisine escorté de Bruno Subelet son adjoint, guidé par Ibon Krakada et suivi par une cuadrilla de bleus marines qui prirent position dans la cuisine.

Je m'avançai vers Petit Poulet. Nous nous saluâmes rapidement et il m'interrogea du menton.

— Nous avons rendez-vous ce matin à 8 h et tout était fermé, commençai-je. Nous sommes passés par la remise et c'est Ibon Krakada qui nous a guidés jusqu'à la cuisine. Il va te raconter ça mieux que moi. Pour ce qui est de l'émission et de l'organisation du tournage, Alain Ortolan, fis-je en désignant l'homme au béret, va-t'en dire plus.

— Bien, approuva-t-il laconiquement.

Pendant que les bleus sous les ordres de Subelet relevaient les identités, l'équipe de l'identité judiciaire avait rallié la scène de crime et commençait son ballet. Je fis signe à Petit Poulet que je voulais lui parler. Il me prit à part.

— Jacques, me laisseras-tu prendre une photo du corps quand il sera dans la housse, et des photos de la cuisine et d'Ibon Krakada ?

— Bien sûr, puisque tu es là. Ça ne changera rien à l'enquête.

— Merci. Alain Ortolan pourrait t'apprendra des choses car il est

peut-être arrivé en avance et a fait des images avant que le tournage proprement dit commence. J'aimerais lui parler pour savoir ce qui va se passer pour la chaîne MI 16 et comment ils vont continuer l'émission, car ce meurtre, c'est du pain béni. Je ne te dis pas l'audience à la prochaine émission !

— Je vais commencer par lui, puis par le jeune chef.

— Merci. Tu es la crème des poulets...

— De Bresse. Tu me le dis toujours.

La brigade et l'équipe TV étaient parquées dans le fond de la cuisine et satisfaisaient à tous les contrôles : état civil, fonction, emploi du temps. Un peu plus loin, deux policiers relevaient les empreintes.

Alain Ortolan avait ouvert le bal avec Seignosse qui lui avait accordé de filmer le plat de zarzuela sur le piano.

Le commissaire entreprenait maintenant Krakada dans la foulée.

Je fis signe à Ortolan.

— Alain, qu'est-ce qui va se passer pour vous maintenant ?

— Je n'en sais rien. Je vais appeler la production pour lui annoncer la nouvelle. C'est elle qui va décider de tout.

— Ça bouleverse vos plans, mais c'est le carton assuré.

— C'est sûr. Il va falloir changer notre fusil d'épaule et assurer autre chose.

— Tu pourras me tenir au courant ?

— Xanti, je vais appeler Luc-Jean Grandpeujot devant toi. Ouvre tes oreilles.

Et il appela le producteur de l'émission.

— Luc-Jean, c'est Alain. Je suis à Guéthary. J'ai une très mauvaise nouvelle à t'annoncer.

Et Ortolan lui fit le déroulé de la matinée. La conversation dura un bon quart d'heure. J'en profitai pour prendre des photos d'Ortolan au téléphone avec Grandpeujot, et de Krakada interrogé par Seignosse. J'allai saluer Subelet et pris aussi des photos de la cuisine. Derrière moi les gars de l'identité judiciaire faisaient crépiter leurs flashes, éclairs dérisoires pour cette sombre matinée. Le tempo de leur danse macabre autour du cadavre commençait à baisser. Combinaisons et

gants blancs, les scientifiques de la police poudraient, soufflaient et inventorieraient tous les endroits qui leur semblaient intéressants. On mit le corps dans une housse et on l'enleva. Je pris des photos de la manœuvre. Ortolan était toujours au téléphone. J'attrapai Krakada au vol.

— Alors ?

— Je ne comprends pas, me fit-il. Ça a dû se passer hier soir après le service. Le chef avait la tenue qu'il portait pendant le service. Il n'a pas dû rentrer chez lui cette nuit.

— Ça lui arrivait souvent de ne pas rentrer ?

— Non, mais il a aménagé un petit studio où il dort quand il doit être de bonne heure au restaurant.

— Il t'a parlé d'un rendez-vous ?

— Pas du tout.

— Il paraissait soucieux ?

— Comme d'habitude. Il ne se détend que quand le service est terminé.

— Accroche-toi Ibon, ça va être toi le chef maintenant.

— Je m'en passerais bien. C'est trop tôt. Mais je ferai ce que voudra Madame Afaria.

Je le quittai pour approcher Ortolan qui avait terminé sa conversation.

— Quoi de neuf Alain ?

— Luc-Jean est bouleversé, il connaissait bien Afaria. Il arrive demain par le premier avion. Il va essayer de réunir les responsables de la chaîne et les membres du jury dans la journée.

— Et toi, tu en penses quoi ?

— Que te dire, Xanti ? Je ne comprends pas.

— Du pognon ? Du cul ?

— Tu en connais, toi, des cocus qui tentent de t'étouffer dans une zarzuela et qui te finissent au couteau ? Pour le pognon, il n'avait pas de problème. Ça marche pour lui.

— Il avait des projets ?

— Oui, monter un élevage de porcs noirs du côté de Sare et y construire aussi un séchoir à jambons. Mais ça, tout le monde le sait. Je ne t'apprends rien.

— Il avait des associés sur ce coup ?

— Je n'en sais rien. Je suis assez occupé avec « Label et Toque » et je n'ai pas trop le temps de m'intéresser à autre chose en ce moment.

— Alain, tu pourrais me faire signe dès que tu vois Grandpeujot ? En plus de *La Gazette du Pays Basque*, je vais piger pour *Le Parisien*, ça pourrait faire un bon relais autour de l'émission et de son nouvel avatar, car c'est sûr, vous allez rebondir.

— Bien sûr Xanti. Ça va l'intéresser à Luc-Jean.

— Parfait. Dès que tu sais quelque chose, tu m'appelles. De toute façon, je t'appelle demain en fin de matinée, ça te va ?

— Ça me va.

Seignosse s'approcha de nous.

— Xanti, tu peux y aller. Monsieur Ortolan, j'aurais encore besoin de vous.

— Jacques, je t'appelle ? fis-je.

— Vers 18 h.

— Ciao, ciao, les gars.

Et je sortis par la porte de service.

L'un des bleus que je connaissais lâcha à mon passage :

— Toujours dans les bons coups.

— Ça sert toujours d'avoir des amis là où il faut.

Et je quittai Uhaina.

Je n'allais pas loin. Parvenu à mon scooter je fis basculer la selle pour prendre l'un de mes calepins pupitres à spirale qui peuplaient mon quotidien. Le n° 1 m'accompagnait lors de mes reportages. Le n° 2 était toujours dans ma voiture et le n° 3 ne quittait pas mon scooter. Ainsi, partout où j'allais, s'il se passait quelque chose, j'étais équipé pour prendre des notes.

Je notai donc :

AFARIA Guéthary.

Label et Toque.

Projet : élevage de porc et séchoir à jambons à Sare. Associé ?

Afaria assassiné dans la tenue qu'il portait la veille pendant le

service.

Avait-il projeté de dormir dans son studio au restaurant ?

On a tenté de l'étouffer dans la zarzuela.

Couteau planté dans l'abdomen. Manche propre. Donc manche essuyé. Papier absorbant ?

Krakada secoué.

Grandpeujot : quelle émission maintenant ?

Puis j'appelai Roland Campan le patron de *La Gazette du Pays Basque*.

— Qu'est-ce qui t'amène Xanti ?

— Roland, j'ai du lourd. Iker Afaria s'est fait assassiner dans sa cuisine cette nuit. Étouffé dans une cazuela de zarzuela et il a pris aussi un coup de couteau dans l'abdomen. Le papier que je devais faire pour la rubrique gastronomique, tu peux le basculer en faits divers. J'ai des photos. Je pense que ça vaut la Une.

— Eh bien dis donc, c'est du lourd en effet. Photo de Une et page 3. Je prépare une nécro pour la colonne de droite et j'envoie Pibale fouiner et shooter à tout va.

— OK Roland. Je me suis rencardé avec Alain Ortolan. Je serai au parfum dès que le producteur de l'émission Luc-Jean Grandpeujot aura décidé quelque chose. Il arrive demain par le premier avion. Je vais voir aussi du côté de Sare où Afaria comptait créer un élevage de cochons noirs et un séchoir à jambons. Ça tombe bien, j'y suis tout à l'heure pour le poteo du lundi des fêtes. Je risque même de voir la fin de la partie de rebot. Ce sera l'occasion de faire parler l'autochtone au sujet des cochons d'Afaria. Joindre l'utile à l'agréable, quoi !

— Parfait, Xanti. J'attends ton papier et tes photos.

— Je m'y colle tout de suite, Roland. J'appelle *Le Parisien* et je rentre chez moi pour gratter.

Dans la foulée j'appelai Pibale, le photographe de *La Gazette*. Il devait son surnom à son physique étriqué et à son culot monstre pour se faufiler partout, comme les alevins d'anguilles, les pibales de chez nous. Je le mis au courant.

Je téléphonai aussi au *Parisien* dont j'étais une sorte de correspondant au Pays basque. Je tombai sur Kattalin, ma vieille copine d'Arcangues, qui était mon interlocuteur privilégié à la

rédaction.

— Xanti, quel plaisir de t'entendre ! Comment va le pays ?

— Le pays va bien, Kattalin. Ce sont certains de ses habitants qui vont moins bien.

— Qu'est-ce qui se passe encore ?

— Tu connais l'émission culinaire « Label et Toque » ?

— Bien sûr, Xanti. Et j'ai un faible pour le petit Krakada.

— Eh bien, Kattalin, le petit Krakada comme tu dis, a perdu son mentor. Iker Afaria a été assassiné cette nuit dans sa cuisine.

— Oh là là Xanti ! Qu'est-ce que tu me dis là ? Je vais voir, mais c'est sûr, on va prendre. Ne quitte pas.

L'aller-retour téléphonique avec le responsable de la rédaction ne dura pas bien longtemps.

— C'est d'accord. Pour demain, 3 000 signes et une photo. On prend jusqu'à la fin de l'enquête, mais appelle chaque jour en fin de matinée pour qu'on te donne la longueur du papier. Je suis là toute la semaine.

— Très bien, Kattalin. Aujourd'hui, c'est moi qui t'envoie les photos. Pibale est aussi sur le coup. C'est donc lui qui t'enverra vraisemblablement les suivantes. Allez Kattalin, je t'embrasse, à demain.

— À demain, Xanti.

Il n'était pas loin de 10 h. J'avais le temps d'écrire mes papiers avant de rejoindre Sare. Il ne fallait pas que je traîne, mais je m'octroyai le plaisir de rentrer chez moi en empruntant le chemin des écoliers. En l'occurrence le chemin qui longeait l'océan, de Guéthary à Erromardie, le quartier à l'est de Saint-Jean-de-Luz. Une sublime balade que me permettait mon scooter.

Je laissai la plage des Alcyons à ma droite en contrebas et je passai devant l'Office de Tourisme, l'ancienne gare reconvertie en restaurant « Le Poinçon ». Même sans lilas, c'était chouette ! Puis je piquai des deux vers le trinquet et le Village Vacances et j'empruntai la piste cyclable qui menait à la plage de Cenitz vers laquelle je ne descendis pas. Je continuai jusqu'au chemin Duhartia qui m'amenait tout naturellement entre les plages de Senix et de Mayarco, quand mon attention fut attirée par une boule de papier blanc maculée de rouge

qui tournicotait au bord de la route, poussée par le vent. Que faisait ce papier loin de tout, et surtout maculé de rouge ? Comme du sang, comme de la piperade, comme de la zarzuela.

« Xanti mon garçon, me dis-je, mi amusé, mi désolé, tu n'as rien fumé mais c'est tout comme. Et pourquoi pas l'adresse de l'assassin écrite au feutre indélébile dans un coin du papier ? Sopalin m'a tuer ! »

Mais je m'arrêtai quand même pour examiner le papier. Ça pouvait être de la piperade en effet. Et même un rouge plus foncé et moins gras pouvait être du sang. Je notai sur mon carnet les caractéristiques de l'endroit où j'avais trouvé cette boule mystérieuse. J'enfilai l'un des gants qui me servaient aux froidures, pour saisir le papier et le poser délicatement dans le coffre du scooter. J'enfourchai mon palefroi, trottai jusqu'à l'entrée de Saint-Jean-de-Luz, droit comme un « i », le guidon noble et majestueux. Le roi n'était pas mon cousin. Alors ne pensez même pas aux ducs, comtes et autres vassaux de lignage inférieur ! C'est dans cet équipage que je regagnai mon domicile de Marinela, l'ancien quartier des pêcheurs de Ciboure. J'étais pil pil comme une cazuela de morue bizkaïenne. Je refis la manœuvre dans l'autre sens, ma précieuse boule de papier en guise de Saint-Sacrement.

Je la déposai sur la table de travail de la cuisine sur laquelle j'étais une *Gazette du Pays Basque*. J'y posai la boule de papier que je dépliai scrupuleusement, les mains gantées de plastique rose et vaisselier.

C'était la Samaritaine, ce papier ! On y trouvait tout. De quoi servir une mini zarzuela comme on pourrait le faire dans les bars de haute volée de Saint-Sébastien. Et même pratiquer un don de sang à la Croix Rouge. Les dessins du papier correspondaient, du moins me semblait-il, à celui qu'avait déroulé Krakada pour ouvrir la porte sans y mettre ses doigts.

Bingo !

CHAPITRE II

Le couvert est mis

Le Pays basque avait dressé la table. Et avec gourmandise en plus. Ici, tout le monde se passionnait pour ce qu'on appelait la guerre des étoiles. Que se livraient par poulains interposés, Txomin Bazkaria chef étoilé du restaurant Saiak, les vautours, à Bidarray au Pays basque intérieur, et Iker Afaria, lui aussi chef étoilé du restaurant Uhaina, la vague, à Guéthary sur la Côte basque. Koldo Gosaldu, drivé par Bazkaria, et Ibon Krakada sous la houlette d'Afaria, préparaient avec frénésie la finale de l'émission « Label et Toque ». Les deux espoirs de la cuisine basque avaient éliminé tous les concurrents venus de la France entière et présentés eux aussi par des chefs prestigieux. Le Pays basque, rescapé goûteux de ces joutes télévisuelles, hissait ses couleurs pour cette finale qui allait ouvrir au lauréat des portes, et quelles portes ! Une année de rêve, et de travail acharné aussi, dans la galaxie de la cuisine mondiale. Trois mois chez Juan-Mari et Elena Arzak à Saint-Sébastien, un trimestre japonais chez Joël Robuchon à Tokyo, douze semaines US au Bernardin d'Éric Ripert à New York, et un bouclage de boucle à Londres, au Connaught d'Hélène Darroze. À la clé, un « 52 minutes » en début de soirée, par trimestre et par chef étoilé. Puis une série d'émissions assurées pendant un an : prospection, choix, aménagement, installation, ouverture du restaurant du vainqueur. Le tout, facilité par une prime de 500 000 €. Du lourd, donc. Du très lourd même.

Et le Pays basque, qui a toujours aimé ça, s'était divisé en deux, comme à chaque fois qu'il était question de lui. Le nord ou le sud ? Gudaris ou Carlistes ? PNV ou EH ? La côte ou l'intérieur ? La pelote à main nue, en trinquet ou en mur à gauche ? La chasse à la palombe, au vol ou en cabane ? La rame, banc fixe ou à coulisse ? À l'encre ou à l'armoricaine, les chipirons ? La chuleta, à la plancha ou au barbecue ? C'était Bayonne/Biarritz mais sans goût de cramé et avec des produits frais. Après les bouffes, la bouffe, autre grande cause basque, en toile de fond. Belle toile en plus ! La montagne basque, les crêtes de l'Iparla et ses vautours d'un côté, carte postale assurée. La mer et la gauche de Parlementia de l'autre, l'une des plus belles

vagues de la côte, Belharra étant hors catégorie. Viande rouge contre poisson bleu. Chacun faisait sa cuisine, et ce n'était pas un cauchemar pour tout le monde, Philippe Etchebest pourrait le confirmer !

La cuisine et les produits servis aux clients en salle, c'était bien. Mais ce qui était souvent le plus riche en calories de toutes sortes, c'étaient plutôt l'arrière-cuisine, les dessous-de-table et le business qui va avec. Car les chefs, aujourd'hui, se révélaient aussi des chefs d'entreprises. Aura médiatique, pub, marketing, promotion de produits et robots ménagers, académies, guides et livres, conseils et extras en tous genres, composaient une carte beaucoup plus rémunératrice que les simples menus ; pour certains chefs modernes, c'étaient fromage et dessert.

Tous tentaient de s'engouffrer dans la brèche ouverte par Bocuse et son sempiternel col tricolore, qui, dans les années 80 avait montré la voie en signant un partenariat avec la marque Rosières. Catherine Langeais et Raymond Oliver, les précurseurs télévisés, étaient un peu courts des pattes de derrière. Aujourd'hui, le pape de la cuisine business était incontestablement Alain Ducasse, du Louis XV à Monaco, entre autres. Le premier, il avait compris que pour croître il fallait se multiplier. Sa recette se révélait impitoyable : investissement minimum et maximum d'honoraires. Son groupe, Alain Ducasse Entreprise assemblait goûteusement 29 restaurants et auberges où scintillaient 18 étoiles au Michelin, une centrale de réservations hôtelières, une maison d'édition, un département de conseil pour l'industrie agroalimentaire, trois écoles de cuisine et une chocolaterie : 600 salariés, 80 millions de chiffre d'affaires et 5 millions de bénéfices. Le chef Ducasse, c'était le maître et le top à la fois ! Tous ne connaissaient pas une telle réussite. Mais ça commençait à frémir sur les étals quand on savait qu'une saison à la télévision, outre une publicité trois étoiles, pouvait rapporter 100 000 € à un chef. Et une saison d'émissions TV pouvait générer pour la chaîne une quarantaine de millions de recettes publicitaires. Quant aux poids gras des marques, ils étaient friands de ces associations dans ce contexte valorisant qui pouvait allier grosse bouffe et gastronomie. Pour la pâte à tartiner qui fait des culs comme des frontons et des joues en montgolfière à nos chères têtes blondes, y avait bon ! Comme pour l'enseigne du marchand de viande hachée panifiée à la calorie dégoulinante, qui se prétendait une entreprise écolo et durable. Et ces chefs qui mettaient des hamburgers en symphonie, constituaient une appétissante tête de gondole, c'était la cerise (congelée) sur le gâteau

(Industriel). Tout ça chargeait pondéralement une pauvre jeunesse aux gourmets absents, grasse du bide et de la hanche. Et se payer, cher, des vrais chefs, devenus hommes-sandwichs croquant à pleines dents ces compléments alimentaires, était une aubaine à ne pas laisser passer. On comprenait mieux pourquoi la guerre des chefs et des chaînes faisait rage. L'Ancien Régime avait eu sa noblesse de robe, notre époque moderne adoubaait cette nouvelle caste, noblesse de toque dont les chefs mettaient le monde au régime, le leur, surtout pas amaigrissant pour eux, car entre les repas qu'ils servaient, qu'est-ce qu'ils grignotaient ! Avec de particulières particularités, gourmands croquants.

C'est ainsi que certains chefs, à l'instar d'Alain Ducasse, passaient la plupart de leur temps en avion, sillonnant le monde et apparaissant dans leurs restaurants aux quatre coins de la planète, aussi fugacement que la Vierge Marie à Bernadette Soubirous. Quant à d'autres, comme Frédéric Anton du Pré Catelan, si leurs clients désiraient les voir, il valait mieux qu'ils regardent la télé. D'autres encore mettaient un point d'honneur à cultiver, aussi, leur jardin. Alain Passard, l'Arcimboldo de l'Arpège, était de ceux-là, évitant les télés mais faisant passer les légumes, de son potager à l'assiette, sans stage au frigo dont il n'encombraait pas les clayettes. Tout en fortifiant son chiffre d'affaires, il dégageait aussi des bénéfices. Et puis il y avait les contrats publicitaires dont Joël Robuchon avait été l'un des précurseurs en signant avec Fleury Michon pour son magret de canard. L'agence Brand Celebrities avait décroché pas loin de 150 contrats liant des marques et des chefs. Et certains d'entre eux pouvaient en avoir signé une douzaine, comme Jean-François Piège, qui avait commencé par trapper au Grillon, en relevant dans ses collets les jus de fruits Joker notamment. Cyril Lignac, lui, c'était avec l'essuie-tout Okay. Tout était OK en effet pour ce chef au physique de mannequin qui n'essuyait pas de revers : trois restaurants dont un étoilé, deux pâtisseries, 140 employés, des magazines, des livres, des cours, des contrats et une société de production Kitchen Factory. Frédéric Anton, il n'y en a pas deux comme lui, jouait du piano debout, mais dans des cuisines Lapeyre. La firme d'électroménager Samsung qui signifie « trois étoiles » en coréen, avait trouvé qu'il était grand temps de les rallumer en proposant de les faire scintiller à Michel Troisgros de Roanne et à Éric Frechon de l'hôtel Bristol, duo de triple étoilé. Les extras, c'est extra ! Léo Ferré avait raison.

Les palaces aussi, entraient dans la danse car, comme le rappelait le patron du Plaza Athénée, « comme la piscine, la restauration étoilée est un produit d'appel ». Ainsi on ne concevait plus de grand palace

sans grand chef pour signer la carte du restaurant.

Les guides bien sûr, représentaient un bon moyen pour s'installer au firmament de cette voie lactée dont maintenant on voulait se régaler de toute la crème. Pourtant le Champérard n'en finissait pas de perdre du poids, du régime minceur il était passé à l'ascétisme, avec un tirage à moins de 2 000 exemplaires. Le Gault & Millau, lui, misait plus sur l'événementiel et le sponsoring pour rester encore sur les nappes. Demeurait le Michelin bien sûr, la bible rouge lancée en 1900 pour l'Exposition Universelle par André et Édouard Michelin désireux de plaire à leurs clients acheteurs de pneus, en leur fournissant les plans de quelques villes où étaient indiqués les garagistes, les médecins et les curiosités locales. Mais de 500 000 exemplaires il y a dix ans, on était passé à 74 000 lecteurs qui n'oubliaient pas le guide aujourd'hui. Un tirage basses calories. Malgré ce rayonnement de plus en plus faible, le Guide Michelin parvenait à faire briller d'une sombre clarté ses étoiles dont l'obtention constituait encore et toujours le Graal des toqués.

L'on assistait également à l'éclosion de toute une série de modernes concepts qui faisaient pâlir les anciens. Propriété de « Trip Advisor », ce site de réservations nouveau dictateur des pratiques d'hôtelières, le site français « La Fourchette » permettait de retenir sur Internet sa place au restau, comme un vulgaire usager de la SNCF. « Omnivore » bouffait de la critique gastronomique, dépassée et sclérosée à son goût. Ce mensuel lançait aussi un « Carnet de route » annuel qui guidait ses lecteurs au moyen d'une sélection « exigeante et singulière » d'où étaient exclus notes et classement. Il y avait également « lefooding.com », 100 % le goût de l'époque, comme ce site aimait à se définir sur Internet. Restaurants, chambres, recettes, événements, rien n'échappait à la sagacité de ce nouvel outil qui recensait guides et actualités des restaurants, hôtels et chambres d'hôtes, bistrots d'auteur et chambres de style. Un vrai revuelto où l'on portait au pinacle plus la lambada des émotions que la samba des papilles. Plus le feeling que le cooking. Pour rester sur la portée du nouveau langage qui escortait une gastromanie bouillonnant sur la toile, accompagnée d'un code digital où foisonnaient /, @ et #, participant de « l'identité visuelle » du restaurant. On consultait la playlist et non plus la carte. L'œuf au plat y était présenté en « tenue de gala » et comme un « antidépresseur ». La cuisine branchouille, ça se mâchouille. Pas plus. Escoffier, ils sont devenus fous !

Resservez-nous ces « cuisses de nymphe à l'aurore » que les Anglais n'ont jamais pu digérer.

Et puis il y avait les fameux classements mondiaux des meilleurs restaurants, dont le plus fameux, le plus controversé aussi, était le « 50 Best », propriété du groupe britannique de presse et d'événementiel William Reed. La patronne du « World's 50 Best Restaurants », Rachel Quigley, avocate de formation, faisait dans « la méthodologie et la stratégie de développement » de sa marque créée en 2002. Le palmarès de « 50 Best » était sponsorisé tous azimuts et pouvait envoyer au firmament des brasseries appartenant à des groupes de restauration, tout en reléguant des tables réputées en queue de classement. D'ailleurs, depuis 2010, aucune table française n'était dans le Top 10, à l'exception du « Chateaubriand » à Paris, classé 9^e en 2011. Le système de vote et la sélection des jurés étaient aussi clairs qu'un fond de cazuela de chipirons à l'encre. Et les conflits qui en résultaient étaient plus d'intérêts que de canard. Ainsi, le chef péruvien Virgilio Martinez s'était retrouvé à la 4^e place mondiale et 1^{er} au « 50 Best Latin America », alors que l'un des sponsors du « 50 Best » pour l'Amérique latine était « PromPeru », l'office gouvernemental péruvien du tourisme. Et des chefs abonnés à l'intoxication alimentaire comme le Danois René Redzepi ou le Britannique Heston Blumenthal, figuraient au classement 2015 de « 50 Best ». Va comprendre Charles ! Boris Yu, lui, patron des votants pour la région Chine/Asie était le créateur de « Bo Innovation » un restaurant de Hong Kong pratiquant la cuisine moléculaire et régulièrement classé dans le « 50 Best ». La cuisine moléculaire, parlons-en ! Des cuisiniers reconnus mondialement affichaient une gourmande propension à envoyer leurs clients aux urgences, et en escadrille.

Comme le disait Periko Legasse le critique gastronomique, « El Bulli en Espagne, le Noma au Danemark, sans oublier le Fat Duck en Grande Bretagne, ont envoyé à eux trois des centaines de clients à l'hôpital... et ils continuent de se partager le podium ! Ça n'a aucun sens. » Mais « 50 Best », faisait dans le gastrique, pas dans la gastronomie, et une place dans les 10 premiers se révélait encore plus valorisante qu'une troisième étoile au Michelin. C'est pourquoi des chefs réputés, à l'instar de Joël Robuchon, Thierry Marx ou Michel Rostang, étaient montés au créneau en lançant une pétition en ligne (www.occupy50best.com) contre « 50 Best » : quand j'avance tu recules, comment veux-tu ta molécule ? Cédric Béchade notamment, avait signé la pétition où l'on pouvait retrouver des producteurs de champagne aussi bien que des sommeliers ou des chefs du monde entier, ainsi qu'une litanie d'anonymes.

Mais le syndrome fric ne s'arrêtait pas là. Comme dans le show-biz

ou le sport de haut niveau, des agents de chefs avaient mis le couvert. L'un d'entre eux avait en portefeuille une dizaine de chefs qui lui abandonnaient entre 10 et 20 % des montants des contrats signés par ces nouvelles stars. Gestion du coup de feu, management de brigade, cohésion de groupe, parrainages de salons professionnels, ambassadeur de marque, la carte des chefs proposait des produits frais selon arrivage. Et cet interventionnisme tous azimuts pouvait aller de 30 000 € à 100 000 € par an, aux dires d'un autre agent. Ces chefs avaient un joli coup de fourchette !

Et Txomin Bazkaria, comme Iker Afaria, sacrifiaient eux aussi à cette course à l'échalote. Ils recourraient également aux services d'un agent. Mais ce n'était pas le même.

Vous comprenez donc que derrière l'émission « Label et Toque » et sa ribambelle de grosses légumes, il y avait bien plus qu'une rivalité gourmande et basque entre un restaurant de l'intérieur et un restaurant de la côte. Les enjeux étaient considérables, aussi bien pour les tsars de la cuisine basque d'aujourd'hui que pour les stars de demain. Les prétendants avaient été éliminés un à un, il ne restait plus que les deux finalistes. Le Pays basque, et derrière lui la France entière, s'apprêtait à assister à une finale style America's Cup. Et les bateaux vedettes avaient enrôlé des équipages taillés pour la course autour de Koldo Gosaldu et Ibon Krakada, jeunes skippers en pleine possession de leurs moyens, que les maîtres tacticiens Bazkaria et Afaria ne lâchaient pas d'une semelle. Les brigades, organisations militaires appliquées à la cuisine, créées par Escoffier, étaient sur le pont. Derrière le chef, du garde-manger au pâtissier, en passant par l'entremétier, le saucier, le rôtiisseur ou le poissonnier, tous étaient en place. Et les candidats étaient au four et au moulin, aboyant ou tournant plus souvent qu'à leur tour. Tout était bouillant, même la cuisine froide. Quant aux commis et aux aides cuisiniers, ils étaient à la manœuvre, même après le couvre-feu.

La chaîne MI 16 aussi, avait mis les petits plats dans les grands. Le jury qui délivrait ses sentences depuis le début de la série, était lui aussi pil pil, officiant au maximum de sa férocité et affichant les automatismes d'une équipe en tournée. Yves Recaborde, chef médiatique, savait être bonasse et incisif à la fois. Robert Herm, maître chocolatier à la réputation internationale, apportait une expérience considérable et une sagesse aigüe. Periko Lassaga, journaliste et critique gastronomique bien en cour, exploitait à fond sa spécialité, la distance et la proximité. Enfin pour assaisonner le tout, le

critique gastronomique et producteur Luc-Jean Grandpeujot, saupoudrait les confrontations d'une légèreté pertinente, parfois impertinente, quand l'atmosphère était lourde.

Et pour passer les plats, « Label et Toque » pouvait compter sur un électron libre de la gastronomie et des médias. Sous son éternel béret et derrière ses lunettes malicieuses, Alain Ortolan était un vieux routier de la cuisine médiatique, aussi à l'aise aux fourneaux que devant micros et caméras.

Le décor était planté.

Et je suivais bien évidemment ce duel gastronomicide avec un intérêt plus que soutenu, car ce tournoi hautement culinaire se déroulait pile poil dans mon champ de compétence. Un champ que je cultivais avec un soin jaloux et que je ne manquais jamais de fertiliser en collant au sujet le plus agréablement possible et en m'informant de la chose cuisinière avec la plus scrupuleuse attention. Ainsi j'étais un lecteur assidu du *Canard Enchaîné* et de ses « Conflits de canard », rubriques défendant la bonne bouffe et qui informaient inlassablement des méfaits des réglementations, notamment européennes, gavées par des lobbies qui ne rechignaient pas à graisser les pattes avant que les pâtes n'engraissent. Les dossiers du *Canard Enchaîné*, et notamment l'un deux, intitulé « Arrière-cuisines et dessous de table », m'avaient énormément instruit sur les petites affaires des grands chefs, les folies de la télé réalité et les casseroles de l'agroalimentaire. C'est donc d'un œil amusé et un tantinet averti que j'avais suivi les tribulations de nos deux écuries qui, comme Monsieur Le Trouhadec par la débauche, étaient saisies par ces modernes démons qui attisaient de goûteuses convoitises. Elles comptaient bien, elles aussi, participer à la dérive des incontinents car le pognon pissait de partout sur cette nouvelle caste qu'il était tentant d'arroser et qui n'était pas gênée quand on lui en remettait une couche.

L'été était presque fini, mais le Pays basque s'échauffait sévère en attendant la finale de « Label et Toque » qui allait éclairer les étranges lucarnes comme un soleil d'août en plein automne. Chacun avait choisi son camp et attendait avec impatience le début du service. Les pianos étaient accordés, les torchons bien séparés des serviettes, la Biafine et le tulle gras en place pour soigner les brûlures, les brigades au garde-à-vous. L'aboyeur pouvait annoncer : « Et un émincé de chipiron façon pibale pour la 12 ! À suivre un croustillant de joue de porc et sa julienne de jambon du Kintoa pour la 14 ! »

Il n'y avait même pas un mois à attendre quand quelqu'un avait fait jouer les Vatel à Iker Afaria. Pourtant la marée était arrivée. Fatale, il y en avait plein la cazuela de zarzuela. Drôle de musique !

CHAPITRE III

Lundi après-midi

Tours de cochons

Ayant trouvé ce morceau d'essuie-tout, que vouliez-vous que je fisse en pareil cas ? Que j'appelasse le commissaire Seignosse. Je le fis. Et fissa !

Il traîna un peu mais il réagit.

— Que se passe-t-il ? Je suis en plein boulot avec mes gars.

— Je m'en doute bien. Tu es encore au restaurant.

— Oui.

— Bon. J'ai découvert une boule de papier en rentrant chez moi par Senix. Du papier qui a absorbé de quoi faire une zarzuela. Et aussi du sang. Et qui ressemble au rouleau de papier qui est dans la cuisine, accroché pas loin du piano où a été assassiné Afaria. Qu'est-ce que je fais ? Je suis chez moi.

— Monte une officine, je te l'ai déjà dit ! Plus sérieusement, j'envoie un gars chercher le papier avec ce qu'il faut. Ensuite tu lui montres là où tu l'as trouvé. Et il te ramène.

— Bon. D'accord. Que ne ferais-je pas pour toi ?

— Tu n'auras pas à te plaindre et tu auras la primeur des analyses du papier.

— Tu es beau toi ! Il ne manquerait plus que ça, que tu joues à l'ingrat ! On ne change rien au film, je t'appelle quand même à 18 h.

— OK. J'envoie le gars.

— Ciao, ciao, Petit Poulet.

Je m'installai à mon bureau et je commençai à m'organiser quand l'interphone grésilla. La Maison Poulaga faisait dans le rapide.

— Monsieur Sopena ?

— Oui. Je vous attends, montez.

J'ouvris la porte et le messager bleu se présenta réglementairement, une bourse de plastique à la main. Je le conduisis dans la cuisine où il enfila des gants idoine pour manipuler le papier maintenant déplié, avant de l'enfermer dans un sachet transparent dont il referma la glissière.

— Vous n'avez pas traîné, fis-je au policier.

— C'est parce que je viens du commissariat. Et puis le patron m'a demandé de me dépêcher.

— Mission accomplie. On va à Senix ?

— On y va.

Nous traversâmes Ciboure et Saint-Jean-de-Luz sans encombre, dans un break de la Police Nationale, lui au volant et moi à ses côtés, comme quelqu'un de la maison. Pendant le trajet j'appelai Roland pour lui relater ma découverte et lui annoncer que je serai un peu en retard dans mon envoi.

Arrivé sur place je sortis mon calepin pour relire mes notes afin d'indiquer précisément le lieu de ma découverte : en bas du chemin Duhartia, juste après le Camping Duna Munguy, sur la droite de la route. L'agent les retranscrit aussi sur un carnet avant de photographier l'endroit sous toutes ses coutures. Il fouilla le secteur à la recherche d'autres indices. Sans résultat. Avec son accord, je le photographiai en train de photographier et d'inspecter les lieux : le flic fliqué ! Puis il me ramena chez moi.

L'impromptu de Senix n'avait duré qu'une grosse demi-heure.

Je me mis donc au boulot en m'attelant d'abord à *La Gazette*. Je mis les choses dans leur contexte et j'installai d'abord l'ambiance avec un Krakada tendu comme un arc et son désarroi lors de la découverte du cadavre. Et puis je colorai le tableau, si je puis dire, en décrivant le cadavre barbouillé de zarzuela, le couteau et la cazuela sur le piano. Je titrai « Mortelle zarzuela ». J'occultai volontairement la découverte du papier absorbant. J'avais assez d'avance sur la concurrence comme ça, et rien n'était encore prouvé. Il fallait être prudent.

Je légendai les photos que j'avais prises et j'envoyai le tout à *La Gazette*.

Je téléphonai à Roland.

— Je suis en train de te lire, Xanti. Ça me va, et les photos aussi.

— Je ne parle pas du papier absorbant, rien n'est encore sûr. De

toute façon, nous aurons toujours un coup d'avance sur les autres. Ortolan et Seignosse me l'ont promis. Bon, je livre *Le Parisien* et je file à Sare. Je ne verrai sans doute pas la fin de la partie de rebot, mais j'essaierai de humer la tendance autour des cochons d'Afaria. Ciao, ciao, Roland.

— À demain, Xanti.

J'entrepris alors mon papier pour *Le Parisien*. Je l'écrivis plus peuple, centré plutôt sur l'émission « Label et Toque » et sur son devenir. Pour les lecteurs de la capitale, la zarzuela avait laissé la place à une préparation de poissons avec une sauce tomate. Que connaissaient-ils de la piperade, du congre, des darnes de merlu de ligne, des langoustines, des moules, des chipirons farcis aux pieds de porc, du piment d'Espelette ? Au mieux, ils n'en avaient qu'une vague idée. Seules les pommes vapeur et l'huile d'olive leur étaient familières. Quant au txakoli qui accompagnait cette fête des mers... Je titrai « Cauchemar en cuisine » et j'envoyai.

Je pliai les gaules, enfournai dans ma poche mon calepin et son minuscule crayon dédié : bleu. Celui-là m'était gracieusement offert par la Golf de La Nivelle. Les rouges, c'était Chantaco.

J'appelai *Le Parisien*. Kattalin était fidèle au poste.

— Xanti, j'ai reçu ton papier et la photo. Tout va bien. Demain, à partir 11 h, je saurai combien de signes on t'accorde.

— Très bien Kattalin. Je file à Sare. Ce sont les fêtes et la journée qui va avec.

— Veinard ! Profite bien.

— Je boirai un canon à ta santé. À Arraya, à La Poste, chez Lastiry ou au trinquet ? De toute façon j'irai partout.

— Au trinquet, je préfère.

— Alors c'est fait. Je t'embrasse.

Je pris aussi mon calepin n° 3 et je le remis à sa place dans le coffre du scooter. Je sais, j'ai l'air un peu maniaque de l'ordre, mais je suis comme ça : chaque chose à sa place et une place pour chaque chose. Moins on perd de temps à chercher, plus on a de temps pour glander. C'était mon credo. Organisé, voilà ce que j'étais, oui !

Pour aller passer l'après-midi et sans doute le début de la soirée à Sare, je choisis la voiture, plus appropriée aux retours.

Je pris le chemin de halage qui relie Ciboure à Ascaïn le long de la Nivelle, gravis le col de Saint-Ignace et son petit train pour la Rhune

et descendis vers Sare, ancienne capitale de la contrebande et aujourd'hui temple de la convivialité. Il faisait toujours bon à Sare. Et ses filles à l'accent piqueté des deux côtés d'une frontière qui ici n'a jamais existé, avaient un charme qui m'a toujours charmé.

Je garai mon vieux 4x4 anglais comme je pus, à cheval sur un talus au bas de la côte qui montait à la place. Je coupai mon ascension à mi pente pour entrer au trinquet, saluer Henri le patron.

— Tes copains biarrots sont au fronton, me dit-il, pressé entre une serveuse questionnante et un barman mettant un fût de bière sur orbite : le coup de feu n'était pas loin.

— Merci Henri, à tout à l'heure.

Je pris donc la direction du fronton.

Le rebot, jeu ancestral qui voyait les Basques jouer face à face au soleil des frontons, propulsait en majesté ses pelotes aux trajectoires aériennes. Il était 14 h passées et le score était de 12 jeux à 11 – une partie se jouait en 13 jeux – ce qui expliquait qu'elle n'était pas encore finie.

Je repérai ma cuadrilla de chanteurs qui faisaient la tortue sur les gradins, tout en lézardant au soleil. Eh oui, ils en avaient des qualités, les choristes biarrots ! C'est pour cela qu'ils étaient mes amis. Je me faufilai vers eux et je trouvai une place, entre Fermin et Patrick, ténors colorés, devant Loulou Larzabal, basse profonde et bricoleur redoutable : il n'aimait rien moins que bloquer ce qui bougeait et faire bouger ce qui était bloqué. Bloquer les tapis roulants dans les aéroports ou débloquer des projecteurs de son et lumière pour leur donner un autre objectif, était pour lui un jeu d'enfant, et pour nous l'occasion de sketches mémorables. Il commença, sans me laisser le temps de saluer cette plaisante compagnie.

— Tu ne devais pas arriver plus tard ? Ils ne t'ont pas bien donné à manger à Uhaina ?

— Tout d'abord, bonjour à tous...

— C'est mieux comme ça, me coupa-t-il. On est à Sare ici, il faut voir à être poli.

— Tu ne me laisses pas le temps de respirer...

— On est à Sare, respire, l'air est bon ici.

— Je m'explique. Je suis en avance parce que le tournage de l'émission n'a pas eu lieu...

— Tu aurais pu arriver à l'heure alors.

— N’a pas eu lieu parce qu’Iker Afaria a été assassiné.

— Tu déconnes, là.

— Assassiné dans sa cuisine. Étouffé dans un plat de zarzuela et fini au couteau dans l’abdomen, cette nuit. Vous êtes les premiers à le savoir.

Un blanc suivit ma sortie.

— D’un autre côté, c’est assez logique pour un cuistot de mourir dans sa cuisine et de se tuer au travail. Ce n’est pas donné à toutes les professions.

Ça, c’était Thierry, pince-sans-rire et persifleur en chef, deuxième ténor de catégorie au demeurant.

Le brouhaha qui enveloppa notre cohorte se propagea dans les gradins. On commençait ça et là à interroger son téléphone mobile. J’avais parlé assez fort aussi, pour que l’on m’entende au-delà de mon voisinage immédiat. Le duel culinaire qui allait opposer deux espoirs de la cuisine locale passionnait le Pays basque. J’en avais la preuve sous les yeux.

L’équipe rouge qui était au pied du fronton menait 30-15. Elle résista à une attaque suicidaire car lointaine du camp bleu et répliqua létalement : 40-15. Sur l’engagement suivant, la pelote montée aux nues eut raison du placement approximatif du joueur du grand fond : épaule non bloquée, volée haute hasardeuse, petto, treizième jeu. « Partida jaunak ! » chanta le compteur de points. La partie était terminée.

L’intérêt pour la fin de la partie, malgré le retournement de situation qu’elle pouvait toujours provoquer, avait diminué d’un coup après mon annonce. Je fus entouré et assailli de questions. À côté de nous ça discutait ferme. Certains s’approchèrent et intégrèrent le cercle en terrasse dont j’étais le centre sur les gradins chauffés à blanc.

— Bien évidemment, vous saurez tout demain en lisant *La Gazette du Pays Basque*. Mais comme je suis bon prince, je vais tout vous dire, ou presque, j’étais derrière Ibon Krakada qui le premier a vu le cadavre.

Et je fis mon récit. Le plus circonstancié possible car Loulou n’aimait pas les approximations : avec lui, il fallait que ça roule !

Pierre Larrandarrondo, Souletin pur sucre, nous rappela à l’ordre de son accent qui fleurait bon Larrau, les petits brouillards matinaux, les palombes et les cèpes.

— C'est bien joli tout ça, mais il faudrait peut-être se rappeler pourquoi on est là : déambuler, chanter et boire des canons.

— Aucun respect, lança Daniel, baryton orthodoxe et soliste.

— Il faut respecter la tradition aussi, avança Samu, autre baryton à cheval sur d'autres principes.

C'est Iñaki Zabala, le chef de chœur, qui trancha. Il s'adressa à Loulou.

— On commence par où ?

— Le trinquet.

— Bon, on va au trinquet, et en premier chant on fera un Agur Jauna pour Afaria.

— Et voilà ! approuva Vincent, basse chantante. Dignité et convivialité. Nous avons toujours su nous adapter, ce n'est pas aujourd'hui que l'on va nous prendre en défaut.

Et notre petite troupe emboîta le pas de Loulou, notre factotum.

Il faut dire qu'à Sare où il était chez lui, Loulou s'occupait de tout. Il réservait le restaurant, toujours le même d'ailleurs, faisait le menu, toujours le même aussi et il décidait de notre itinéraire lors du paseo qu'il organisait à sa guise. Nous n'avions aucune crainte, nous ne louterions rien car notre déambulation apéritive nous conduirait partout. Seul l'ordre de passage était aléatoire.

Il se tourna vers moi en sortant de sa poche un petit carnet de réclame comme on en trouve dans tous les bistrots.

— Et toi ?

— Suze.

— Bon, envoie 50 € pour la caisse, me dit-il en ajoutant la boisson que j'avais choisie à sa liste d'apéritifs.

Car Loulou notait ce que chacun avait choisi de boire et il commanderait à chaque fois ce qui était écrit sur son carnet. Une fois choisi l'objet du délice, personne ne pourrait plus déroger jusqu'à ce que l'on passe à table. Loulou n'aimait pas les fantaisistes sans suite dans les idées. Il aimait ce qui était carré, même quand nous étions ronds. Les innocents, qui croyaient que l'on pouvait s'éparpiller en prenant l'apéro à Sare, se trompaient lourdement. Ce qui était dit était dit. Pire, c'était même écrit. Quelques néophytes s'y sont fait piéger et ont bu le calice jusqu'à la lie. D'où mon choix de la Suze qui n'usait pas trop, même si l'on s'en servait.

Nous déambulâmes en pente douce jusqu'au trinquet où l'apéritif était déjà joliment engagé.

Henri derrière le bar s'affairait ferme, remplissant les godets d'une manière personnalisée, un petit mot pour chacun. Ça allait peut-être moins vite mais c'était parfaitement dans l'esprit de cette fête qui annonçait l'automne, les ciels cuivrés sur les fougères rousses, premiers symptômes de la maladie bleue qui allait s'emparer de toute une population dont le cœur battait au rythme du vent du sud et du vol des palombes.

— Tu les as retrouvés, me lança-t-il, pistonnant un demi.

— Ils sont difficiles à manquer, surtout celui-là, répondis-je en désignant Loulou.

— Celui-là, il s'occupe de vous et il va vous commander à boire, embraya Loulou sortant sa liste et la tendant à Henri.

— J'aime ce sens de l'organisation, reprit Henri. On ne perd pas de temps, c'est bon pour les affaires.

Et il abreuva chacun, suivant scrupuleusement l'ordre de la liste. Loulou vérifia : douze verres pour douze apôtres, dont aucun ne renierait personne avant le lever du jour, ça pouvait commencer. Et comme à Toulouse, il régla rugby sur l'ongle. Naturellement, nous avions fait cercle autour d'Iñaki, à l'irlandaise, shoulder to shoulder, par pupitre. Fermin, Larranda et Manex, grand sifflet siffleur, en premiers ténors, Thierry et Patrick en seconds ténors, Daniel et Samu en barytons, André, Vincent et Jean-Claude en basses. Je me glissai entre Thierry et Patrick, faisant ainsi le troisième deuxième, tandis qu'Iñaki appuierait les barytons. Nous étions comme des pneus, équilibrés. Iñaki leva son verre, nous l'imitâmes.

— À Afaria, dit-il.

— À Afaria, répétâmes-nous.

La première gorgée de Suze eut un goût plus qu'amer. Je voyais encore le corps d'Afaria dans sa cuisine. Et nous entonnâmes un Agur Jauna de circonstance, en hommage au cuisinier assassiné. Autour de nous, on était intrigué.

— Si vous êtes pour le petit Krakada, pourquoi un Agur Jauna pour Afaria ? nous demanda dès la fin du chant, Jean-Michel Placida, joyeux dirigeant du club de pelote local et conseiller municipal.

— Parce qu'il a été assassiné ce matin dans sa cuisine, dis-je brutalement et à dessein.

— Oh, merde ! lança-t-il.

Un silence palpable se posa sur le bar, comme une palombe à la cime d'un chêne doucement agitée par le vent.

— Qu'est-ce que tu dis ? embraya Henri.

— On l'a retrouvé assassiné dans la cuisine d'Uhaina ce matin. Et c'est Ibon Krakada qui l'a découvert.

— Et on sait pourquoi ? continua-t-il.

— Henri, tu vas plus vite que la musique. Laisse l'enquête débiter. Mais tu en sauras plus demain en lisant *La Gazette*. J'y étais, invité par Alain Ortolan qui préparait une émission juste avant la finale. Au fait, comment ça se passe son projet de séchoir à jambons et d'élevage de cochons ?

— Ici c'est loin de faire l'unanimité. Même en liberté les cochons risquent de polluer et son séchoir va attirer du monde dans cette partie de la montagne. Les gens ont peur que ça devienne un Disney Land avec les cochons dans le rôle de Mickey et compagnie. Afaria a acheté des terrains, mais il voulait aussi louer des terrains communaux. Ça fait débat comme on dit.

— D'autant plus, reprit Placida, qu'il voulait aussi des terres sur la commune de Zugarramurdi. Ce projet, en plus d'être ambitieux et contraignant écologiquement, est compliqué car il prévoyait de s'étendre sur deux communautés territoriales régies par des règlements différents. Droit Français pour la commune de Sare et droit Navarrais pour la commune de Zugarramurdi, le tout saupoudré de réglementations européennes. Ça ne plaisait pas non plus de l'autre côté.

— Écologiquement ça pourrait être risqué. Mais économiquement, ça pourrait être intéressant. C'est ce qui divise les gens, embraya Michel Lehenbiscay, paysan, éleveur et leader d'ELB, remuant syndicat basque affilié à la Confédération Paysanne.

— Et pour vous ? lui demandai-je.

— Nous n'avons pas toutes les cartes en main pour juger. Mais ça concurrencerait fatalement ce que Pierre Urepel a fait aux Aldudes. D'après ce que je connais, c'est à peu près le même concept. Y a-t-il de la place pour les deux ? Je n'en sais rien.

Autour de nous avaient repris les conversations et l'esprit de la fête son envol. L'ambiance était plus légère. La Suze gentianait maintenant agréablement mes circonvolutions stomacales. Pour détendre

l'ambiance nous envoyâmes, certes avec un peu de retard, Goizeko Izarra, l'étoile du matin, mais tout arrivait pour qui savait attendre. Nous quittâmes le trinquet en bon ordre, laissant derrière nous un chapelet d'interrogations. La place, avec l'église, la mairie et le vieux fronton, trilogie inaliénable d'un Pays basque éternel, nous attendait pour la suite de notre périple apéritif Loulou, formaliste et à la logique redoutable, annonça :

— On va les faire dans l'ordre, La Mairie, Lastiry, La Poste et Arraya.

Il n'y avait rien à dire, simplement s'exécuter. Et on les fit dans l'ordre. Le même cérémonial présida à notre juste lutte contre la déshydratation, coloré de chants selon arrivage. Je ne manquais pas de lancer quelques ballons d'essais au sujet d'Afaria et de ses cochons. Et il en ressortait à chaque fois que c'était loin d'être gagné. Les avis étaient partagés, avec une forte propension à la méfiance et au rejet. Il aurait eu du mal à être fait citoyen d'honneur de Sare où, selon la vox populi, il n'était pas très populaire.

Enfin nous retournâmes au bar de l'Hôtel de La Poste où la patronne nous accueillit avec le sourire.

— Vous vieillissez, vous êtes presque à l'heure pour le deuxième service.

Ce compliment de notre hôtesse fut salué d'un Ilunabarra, le crépuscule, en avance sur son temps celui-là. Équilibrés, oui, mais décalés question fuseau horaire. Il y a des jours comme ça. Pour nous remercier de notre quasi-ponctualité, elle remit sa tournée et nous envoyâmes un Pépita primesautier. Ce n'était pas le prénom de la patronne, mais le cœur y était et ça lui fit plaisir. C'était ce qui comptait après tout. Il était temps de prendre langue, et même dents, avec le menu qui nous attendait dans le vaste couloir faisant office de salle de restaurant bis durant les fêtes. Notre table, près de la sortie, toujours la même, était au garde à vous, les serviettes martialement dressées dans les verres à pied. Nous nous installâmes, toujours par pupitre, avec Iñaki à la boussole. Il n'indiquait pas le nord, mais c'est lui qui donnait le la.

Comme chaque année la garbure ouvrirait la route à une omelette aux cèpes, elle-même prélude à des haricots rouges parsemés de savoureux écueils : à l'Hôtel de La Poste, les avatars de Charybde et Scylla s'appelaient boudin et saucisse confite. Nous n'étions pas sauvés pour autant. Et le courant qui nous menait de l'un à l'autre trouvait son origine dans le Médoc. Il y en avait donc des naufragés

volontaires ! Puis le koka, la coque au lait maison commandée spécialement par Loulou, viendrait faire glisser le fromage de brebis. Il serait temps ensuite de se basculer un café avant de sucer son pousse, lèvres gourmandes et langue aiguisée.

Mais il fallait faire gaffe. Les autres étaient venus et repartiraient en minibus. Moi j'étais en voiture. Ma voiture. Et il me fallait appeler Petit Poulet à 18 h.

Pour le moment, Sare était notre Mecque et la journée à marquer d'une pierre... blanche.

CHAPITRE IV

Lundi après-midi et lundi soir

Cochon qui s'en dédit

Si vous vous imaginez qu'un repas comme ça dans une ambiance pareille ne peut que bien se passer. Vous vous imaginez bien. Il y avait du mouvement dans le couloir et notre situation, entre la salle de restaurant et le bar, avec les portes ouvertes à deux battants donnant sur la terrasse et la rue, constituaient un lieu de passage privilégié. On s'approchait de nous, on nous écoutait chanter mais aussi on nous questionnait sur Afaria. Et là, j'appâtais. Il y avait toujours quelque chose à remonter. Mais jamais du très bon pour Afaria. Et il en passait du monde ! D'Urrugne, d'Ascain, de Saint-Pée, d'Ainhoa, de Dancharia, d'Urdax, de Zugarramurdi, de Vera, bref de tous ces villages où l'on avait vécu à cheval sur la frontière et sur certains principes qui faisaient justement qu'il n'y en avait pas, surtout la nuit tombée. Soudain une étrange cuadrilla passa dans le couloir, parlant basque avec un fort accent du sud. Garçons hâves à la coupe de cheveux improbable, ras devant et sur les côtés, long sur la nuque, oreilles lourdement annelées, jeans plus que moulants et rangers. Filles à frange, capillairement rouges ou bleutées pour la plupart, tee-shirts lavasses ou acidulés, cyclistes ou pantalons de mameluks peu seyants et Spartiates ou croquenots aux pieds elles aussi, traînant derrière elles une fragrance de patchouli. Le tout saupoudré de keffiehs. Look revendicatif, mais très peu lundi des fêtes à Sare où, après le dimanche plus familial, on revient entre copains pour une journée d'hommes. Plutôt kale borroka à Renteria ou à la Parte Vieja de Saint-Sébastien, aux heures chaudes de la répression/réaction et des combats de rues. Un grand escogriffe au débardeur où s'étalait le menu de ce qu'il avait mangé le week-end, semblait être le chef. Sous lui cette troupe s'avancait, et pas sous la sombre clarté des étoiles.

— Ils font partie d'une sorte de communauté vivant autour des grottes de Zugarramurdi, expliqua Pettan Ihalar, un maquignon. Ce sont des durs. Radicaux et pas gênés aux entournures. Et les filles sont plus emmerdées pour faire la cuisine que pour confectionner des

cocktails Molotov.

Mon mobile tintinnabula. Il était 18 h, il fallait appeler Petit Poulet. Je m'excusai auprès de mes commensaux et je sortis sur la terrasse, plus propice pour téléphoner.

— Alors ? fis-je, quand Petit Poulet décrocha.

— Je n'ai pas encore les résultats des analyses, mais j'ai vu l'épouse d'Afaria, Graciane, et sa fille, jolie entre parenthèses, avec un joli prénom : Amparo. La mère voudrait que Krakada reprenne l'affaire tandis que la fille est plus circonspecte. J'ai le sentiment qu'elle veut autre chose, mais qu'elle ne sait pas très bien quoi. De toute façon, secouées comme elles étaient, j'ai pris tout ce qu'elles m'ont dit avec une extrême prudence. Pour revenir à la mère, c'est elle le chef Afaria aux fourneaux mais elle au téléphone et à la relecture des contrats.

— Et les cochons ?

— La dynamique est enclenchée et se fera, tôt ou tard, plutôt tôt, m'a-t-elle laissé entendre. Les investisseurs la suivront, c'est déjà signé. Et comme le drame pourrait avoir un effet bénéfique sur les affaires, il ne faudra pas laisser passer l'occasion. C'est ce que j'ai compris. Un personnage, la Graciane, et gironde en plus !

— Comment vas-tu agir ? Ce serait bien que tu me laisses l'avantage.

— Les médias m'ont contacté et il y aura un sujet sur FR3 Euskal Herri tout à l'heure. Mais je suis resté transparent et muet sur le papier maculé, bien sûr. Tu as donc toujours de l'avance avec les photos que tu as prises. Demain, appelle-moi vers midi, j'aurai sans doute les résultats. Je n'en parlerai aux autres qu'après-demain. Tu pourras donc arranger ta sauce.

— Je suis à Sare où les gens ont peur qu'avec ses cochons, Afaria and Co ne les prennent pour des jambons. Le séchoir et l'élevage vont sans doute avoir des problèmes avec les écolos et les tenants d'une montagne propre. Ce n'est pas du tout gagné, même si c'est signé avec les investisseurs comme tu viens de me dire. Ciao, ciao. Petit Poulet. Merci et à demain.

— À demain, Xanti.

Je regagnai la table où le café venait d'être servi.

— Ah, enfin ! Monsieur daigne s'asseoir de nouveau avec ses amis, râla Loulou.

— Le boulot, que veux-tu. J'ai eu un début de journée un peu compliqué. Et il faut bien s'assurer du suivi.

— À propos de suivi ! reprit Thierry le regard tourné vers une accorte (elles le sont toutes) servante, les bras prolongés d'un plateau chargé de verres à digestif où trônaient deux bouteilles : patxarran et manzana, autres écueils, sirupeux ceux-là, des fins de repas de fête au Pays basque.

Je passai mon tour sous les lazzis de la tablée : petit joueur, sans volonté, fine bouche, lâcheur, et autres gaietés de cet escadron prêt aux grandes manœuvres.

— Je dois être intelligent demain de bonne heure, expliquai-je, et je suis venu avec ma voiture, ce qui m'oblige doublement à lever le pied alors que d'autres lèvent le coude. Nous n'avons pas la même vie, voilà tout.

— Tu vas nous faire pleurer, rigola Larranda.

— Oui, mais des larmes de sang, précisa Patrick en se détartrant les dents au patxarran.

Une jolie fille croisait dans les parages. Daniel se leva et entonna Ume eder bat, une ode aux jolies filles justement, mais de Saint-Sébastien.

— Musicalité et à-propos, précisa Vincent pour embellir le tableau.

Iñaki relança l'accompagnement qui avait pris du retard. Nous chantâmes. Ni fourmi ni cigale à l'horizon, nous ne dansâmes pas.

La tablée finit par se lever et je pris congé. Pour mes complices, la soirée allait débiter en pente douce par une tirade houblonnée pour rincer le cochon. Avant une autre déambulation où les consommations seraient désormais libres de droit : il était comme ça Loulou, dur sur l'homme jusqu'au repas, bonhomme ensuite. Ils avaient rendez-vous à 23 h pour rentrer en minibus.

Je quittai la place et descendis vers le trinquet, content de moi, j'avais agréablement géré cette agréable parenthèse. Je croisai Pierre Omordia, un vieux copain, conseiller municipal de surcroît.

— Oh, Xanti, comment vas-tu ? Toujours fidèle aux lundis de Sare ?

— Toujours, Pierre ! Ce serait dommage de se priver de si bons moments dans un cadre si magnifique.

— J'ai appris pour Afaria. On m'a dit que tu y étais.

— Oui, j'étais là au bon moment.

— Ça t'arrive souvent, non ?

— L'avantage d'avoir des amis là où il faut et quand il faut, Pierre. Tu en es aussi l'illustration. Qui mieux qu'un conseiller municipal pourrait éclairer ma lanterne sur le projet porcin d'Afaria ?

— Tu ne perds jamais le nord, Xanti. C'est compliqué, mais je vais essayer. Afaria a acheté un terrain où il va construire, plutôt ses successeurs maintenant, un séchoir pour 5 000 jambons. Ça, ça ne pollue pas et il avait les autorisations. Là où ça coince, c'est sur la destination finale de ce bâtiment. Ce ne sera pas uniquement séchoir. Il y aura également une partie commerciale pour faire de la vente directe. La Mairie aurait préféré qu'il ouvre une boutique dans le village, lui n'y tenait pas car le site est magnifique et ses jambons seraient une incitation idéale à une balade dans le coin. Il avançait que son séchoir allait être une destination d'appel de plus pour Sare, comme l'est le Musée du Gâteau Basque de Bixente Haranea. Ça se tient. Ce qui faisait débat, c'était le volet élevage de ce porc pie noir du Pays basque, c'est son appellation officielle. D'une part, ce projet entrerait en concurrence avec ce que fait Pierre Urepel dans la vallée des Aldudes. Les deux pouvaient-ils être viables ? D'autre part, les éleveurs d'ici pensaient que ce séchoir pourrait abriter leur production. Apparemment ce n'est pas le cas. Afaria voulait faire cavalier seul. Il s'est donc mis tous les locaux à dos. Autre souci, les terrains où élever les cochons. Afaria comptait louer des terrains communaux, à Sare et à Zugarramurdi, ce qui mettait les deux municipalités dans l'embarras vis-à-vis de leurs propres éleveurs. Nous avons conditionné notre accord à une association de tous les éleveurs dans le projet, sur des modalités encore à définir. Pour le moment, c'est au point mort.

— C'est le cas de le dire.

— Tu ne changes pas, Xanti, ça me fait plaisir.

— Je ne pouvais pas la laisser passer, avoue !

— Je te l'accorde.

— Tu vois, Pierre, des bons amis au bon moment, c'est là mon secret.

— Je vois. Et du pot aussi, car si je bois un coup de plus au trinquet, tu me loupes.

— Non, parce que c'est là que j'allais pour glaner quelques infos.

— Tu as réponse à tout.

— J’essaie Pierre, j’essaie. Merci pour ce cours de géopolitique locale. Je te laisse, je dois rentrer. À bientôt. Peut-être mercredi pour le comice agricole. Il y aura encore des choses à apprendre.

— À mercredi alors, Xanti.

Je rejoignis ma voiture le cœur léger, mais pas le bagage mince. J’en avais appris des trucs, lors de cette virée où j’avais joint le musical au didactique ! Sare n’était pas Billancourt, mais Afaria l’avait un peu désespérée quand même. Ce qui donnait à beaucoup, pas mal de raisons de voir rouge.

Et Geneviève ? La femme que j’aimais et qui m’aimait. Je n’avais pas une seule seconde pensé à l’avertir des événements qui avaient jalonné ma journée. Certes, elle me savait à Sare après avoir suivi le tournage de « Label et Toque », mais elle ignorait ma situation de découvreur de cadavre. Et si elle l’avait appris par d’autres, j’étais bon pour une scène où l’égoïsme et la façon cavalière dont je la traitais, constituaient les ressorts ordinaires d’un type qui ne la méritait pas. Je l’appelai.

— Madame L’Oréal ?

— Monsieur l’occupé ?

Aïe, aïe, aïe ! Ça commençait mal. D’habitude, c’était Rouletabille ou quelque chose d’approchant, en rapport avec mes activités journalistiques et enquêtrices.

— Justement, j’ai été très occupé...

— C’est ce que m’ont dit des clients ce matin. Que tu trouvais des cadavres dans les cuisines. On t’a même vu dans une voiture de flics. Et on t’a entendu chanter à Sare. Mais ça, je le savais.

— Bon, tu as raison. Claudine, je peux passer sous tes fourches ?
Mea culpa, mea maxima culpa.

— Même quand je suis en colère, tu me fais rire. Je suis un jouet entre tes mains.

— Nous n’en sommes pas encore là.

— Arrête, grand couillon ! Tu es encore à Sare ?

— Oui, mais je m’en vais. Je suis dans ma voiture, je rentre à Ciboure.

— Bon. Je ferme la pharmacie et je t’attends, puisque tu as, enfin, des choses à me dire. Mieux vaut tard que jamais. J’ai ce qu’il faut.

Madame Mascotena a rempli le frigo.

— Un petit gâteau basque ? Puisque je suis à Sare, je passe chez Bixente et j'en ramène un, il doit être encore ouvert. Et du txakoli peut-être ?

— Très bien, à tout à l'heure, Sherlock.

J'aimais mieux ça.

Puis, c'est avec prudence et lesté d'un gâteau basque à la crème, que je gravis et descendis le col de Saint-Ignace pour retrouver Ascaïn, la Nivelle, Ciboure et Marinela, l'ancien quartier des pêcheurs où j'habitais.

Arrivé chez moi, je me douchai, me brossai les dents avant d'enfiler un autre jean et une autre chemise : il fallait laisser au loin les scories de la fête avant de faire mon entrée dans le monde enchanté et enchanteur de la magicienne de Bordagain.

Assis à mon bureau, je griffonnai quelques notes sur mon carnet, pour ne rien oublier de ce que m'avaient dit Pierre et les autres.

C'est d'un scooter primesautier que je choisis de m'embarquer pour Cythère, gravissant gaiement les ruelles étroites qui menaient au sommet de la colline enchantée, avant de me garer sous l'arbre. Où vint me flairer le chien qui annonça sa venue d'un aboiement las. Il faisait le job, mais a minima. Il fallait que j'en parle à sa patronne. Qui était aussi un peu la mienne. Surtout ce soir où j'avais de cruelles absences à me faire pardonner. Je la laisserai mener le bal, elle donnera le tempo, pas dupe.

Txakoli sous le bras et gâteau à la senestre, j'envoyai de la dextre, mon spécial qui m'annonçait aux sonnettes ou aux bois des huis des amis chez qui j'allais. Je poussai la porte et je descendis les escaliers qui menaient au séjour et à la cuisine.

Elle était là, splendide, au milieu du canapé. Bras ouverts posés sur le dossier, jupe haute et jambes croisées, dorée, lumineuse, épatante. Pour moi. Je m'arrêtai, secouant doucement la tête en souriant.

— Allez ! Approche, viens voir Claudine, dit-elle sans se pousser du col.

Je posai le gâteau sur la table basse et laissai tomber le txakoli dans le seau à glace joliment cerné de petites assiettes où, accras de morue, le péché mignon de Geneviève, et gambas décortiquées de chez Chakola à Socoa, mon péché mignon, attendaient notre bon plaisir. Alors je posai mes mains ouvertes sur les siennes, je me

penchai et l'embrassai.

— Bien. Ta langue n'a pas fourché, commença-t-elle. Tu es pardonné. Mais essaie (elle me connaissait par cœur) de ne pas recommencer. J'avais l'air d'une andouille dans ma pharmacie à être la seule à n'être au courant de rien.

— C'est toujours le cordonnier le plus mal chaussé, ajoutai-je connement.

— Fais gaffe qu'il ne te botte pas le cul un jour, le cordonnier, cingla-t-elle.

— Bon. Deuxième couche méritée. Je vais à Canossa et je reviens. Voilà, c'est fait. Autorisation de monter à bord demandée, persiflai-je.

— Autorisation accordée, fit-elle.

L'incident était clos. Aussi je me mis enfin dans mon rôle. J'ouvris la bouteille, un Rezabal que je préférais au Txomin Etxaniz, trop txakoli pour gonzesses à mon goût.

Le txakoli frissonna à nos palais, et sa minuscule turbulence fut finement traitée par les accras et autres gambas marinées dans le vin blanc, l'huile d'olive, les fines herbes, le piment d'Espelette et autre chose : le secret de Chakola.

— Alors, raconte, demanda-t-elle tapotant les coussins, comme sans doute le sultan à Shéhérazade dès le deuxième soir. Les rôles étaient inversés mais le but était le même : arriver le plus agréablement possible au matin et faire que ça continue.

Je ne me fis pas prier.

Je commençai par le commencement. Il valait mieux avec elle. L'attente à Guéthary devant la porte d'Uhaina, la découverte du corps, la réaction de Krakada, le coup de fil d'Ortolan à Grandpeujot, mon retour par Senix et la découverte du papier essuie-tout maculé, la pérégrination dans la voiture du flic.

— Ah, je comprends mieux maintenant, me coupa-t-elle. J'ai aussi cru que tu étais impliqué dans cette affaire, mais comme on t'a vu à Sare ensuite, j'étais larguée. Et agacée, bien agacée même d'être à la traîne, ça oui ! Et ça a duré toute la journée.

— Et avant de rejoindre Sare et ses délices, j'ai écrit deux papiers. Pour *La Gazette* et pour *Le Parisien*. Ça n'excuse pas mon silence, mais ça l'explique un peu. Après, ça aurait été trop tard. Arrivé là-bas je me suis amusé, certes, mais j'ai aussi bossé. J'ai fait du radio trottoir.

— Radio comptoir, plutôt.

— Je te l'accorde.

Et je lui rapportai le sentiment du Saratar de base envers Afaria, au travers des multiples témoignages qui avaient éclairé ma journée. Notamment le dernier, celui de Pierre Omordia. Je n'omis pas non plus les précisions de Petit Poulet et son sentiment quant au clan féminin Afaria. Il me fallait tout dire à Geneviève, ne rien négliger, car elle avait des fulgurances, des intuitions qui n'appartenaient qu'à elle et qui très souvent faisaient mouche, ouvrant d'une simple pression des panneaux que ni moi, ni Petit Poulet, n'avions remarqués. Avec elle la vérité n'était pas au fond du puits, mais bien souvent au fond de ce canapé d'où elle pouvait sortir surprenante et nue. Pas Geneviève, la vérité. Quoique, ça pouvait lui arriver aussi à la magicienne.

Nous repassâmes au stand pour le txakoli et ses enjoliveurs, dans un silence studieux.

— Celui qui est le plus en danger dans ce tour de cochons, commença-t-elle, c'est Pierre Urepel qui a déjà enclenché une belle machine. Il a un mobile. Je ne vois pas Bazkaria mettre un contrat sur Afaria. Le jeune Gosald du peut-être. Mais est-il assez branque pour ça ? Krakada, pour tuer le père, poussé par la mère qui peut ainsi tirer toutes les ficelles ? La fille qui ne sait pas ce qu'elle veut ? Un excité de Sare aux abois, craignant pour la survie de son exploitation ? Il y en a des prétendants !

— Tu as fait le tour. Vite et bien, comme d'habitude.

— Il y a des choses que je fais bien, mais qui peuvent durer aussi, crut-elle bon d'ajouter.

— Je sais et je ne veux surtout pas l'oublier. À part toi, qui es un morceau de choix, qu'y a-t-il au menu ce soir ?

— Jambon de bellota, mais c'est toi qui vas l'accommoder. Merlu rebozado et son riz au jus, made in Chakola aussi. Je sais, je tombe dans la facilité mais c'est toujours parfait. Pourquoi pas alors ? Un peu de fromage. Idiazabal ce soir. Et puis le gâteau de Bixente Haranea.

— Il y a des châtiments plus cruels. Je vais préparer le jambon et je reviens. Supporteras-tu de m'attendre ?

— Je n'ai fait que ça toute la journée, mon petit chéri. L'aurais-tu oublié ?

Il valait mieux ne rien dire.

Le jambon attendait, tranches arachnéennes suant sur une planche

à découper. Il faut toujours faire suer le jambon, quel qu'il soit, avant de le consommer. Passer du frigo à la consommation, c'est en saborder la saveur en méprisant le produit et celui qui va le déguster. Dans ce cas on ne fait que se nourrir, manger au mieux.

Je préparai une grande assiette dont je badigeonnai le fond d'huile d'olive que je saupoudrai d'origan. Je disposai ensuite le jambon sur une autre assiette. Le but de la manœuvre consistait à enduire légèrement le jambon d'huile sur les deux côtés avant de le savourer religieusement. Une cazuela en terre cuite contenait le riz sur lequel régnaient deux tranches de merlu panées à la farine et au lait. On pouvait aussi utiliser du lait et du jaune d'œuf pour réaliser une panure plus délicate encore. Je mis le four à préchauffer à 180°. Je revins ensuite dans le séjour où la magicienne suçotait son txakoli, détendue. Je posai les deux assiettes sur la table joliment dressée. Geneviève vint m'y rejoindre avec les verres et le seau à glace et alluma deux bougies, marine et sang de bœuf, assorties à la nappe. Du pain grillé, idéal pour accompagner le Jamon de bellota ainsi apprêté, attendait son tour dans une légère corbeille tressée.

La vie se la coulait douce à Bordagain. Le bellota fut envoyé ad patres avec lenteur et gourmandise. Le merlu qui suivit participa aussi de la quiétude enfin revenue qui nous enveloppait en cette soirée de septembre. Fromage, gâteau, fin du txakoli et café-piston.

Nous débarrassâmes la table avec méthode et rapidité. Avec gourmandise, encore. Nous n'avions pas pris le vrai dessert. Celui qui commençait en haut de l'escalier.

— Je ne te demande même pas si tu restes dormir, hasarda Geneviève.

— Ne me demande pas, dis-je en posant mes mains sur ses hanches avant de lui tapoter les fesses. Ce que j'aimais beaucoup.

Ce n'était que le début. Le début d'une nuit qui tint toutes ses promesses.

CHAPITRE V

Mardi

Sang pour sang

Je me réveillai, glissai hors du lit, plaquai un bécot sur les fossettes de Geneviève, ramassai mes fringues sur la chaise ad hoc et quittai la chambre tel Hermès aux pieds ailés. Je m'habillai à la diable dans l'entrée avant de disparaître dans le matin. Ainsi opérais-je toujours pour quitter la maison de la magicienne : pas de mièvreries ni de sucreries matinales propres à écorner la féerie. Du brut de décoffrage. Jusqu'à la prochaine fois. Il fallait cultiver l'absence et ne pas donner à Circé le temps de rallumer ses sortilèges.

Je gazouillais du scooter en descendant vers Marinela, la vie était belle et Geneviève unique. Polo, bermuda, claquettes, Socoa. Ablutions salées et iodées et arpentage de digue sous mouettes et goélands, pieds léchés par les dernières boucles des vagues qu'elles perdaient en secouant leur crinière sur les blocs de béton qui protégeaient l'ouvrage. Beau salon de lecture pour stimuler la comprenette. À qui profite le crime ? Cherchez la femme ! Ces deux pistes qui déroulaient le fil de toute enquête pouvaient-elles être associées ou fallait-il n'en privilégier qu'une ? Vu le volet économique qui allait commencer à battre aux vents mauvais qui ne manqueraient pas de souffler sur l'affaire, j'éliminai la femme.

Premier de cordée dans la liste des suspects, Pierre Urepel et son business risquant de pâtir de la future concurrence. Si gouverner c'est prévoir, éliminer les problèmes avant qu'ils ne surgissent est aussi une manière, radicale, de prévoir, donc de pouvoir continuer à gouverner. Mais apparemment, c'était trop tard. Et Pierre Urepel était trop avisé pour ne pas le savoir. Mais, il y avait un mais. Le séchoir serait construit, mais s'il n'y avait pas de jambon à mettre dedans ? Et ça, ce n'était pas encore fait aux dires d'un autre Pierre. Omordia, celui-là. Pierre Urepel restait donc sur la liste. Txomin Bazkaria, maintenant. Que gagnait-il à la mort d'Afaria ? Rien. Il perdait même. Car l'opinion publique... mauvais terme. L'opinion est le sentiment de celui qui

opine, qui donne son avis sur une affaire. L'opinion, surtout publique, est-elle la conséquence d'une réflexion ? Ça se saurait. Elle est plutôt le reflet d'un suivisme engendré le plus souvent par des mercantiles. Car les gens, donc, vont désormais avoir pour Krakada les yeux de Chimène : mauvais pour Gosaldu son poulain. Koldo Gosaldu justement ! Il n'avait rien à gagner non plus à trucider le mentor de son adversaire. L'écho médiatique qui allait résonner dans le Landernau cuisinier allait rendre plus difficile encore sa prestation face à celle de Krakada. Et il fallait être un peu juste du bulbe pour penser que sans tuteur, la fleur Krakada aurait davantage de mal à éclore. Car sur son berceau se pencheraient maintenant une foultitude de fées émues et bienveillantes. Qu'allait décider la production de « Label et Toque » ? De ce choix dépendrait aussi la suite de la carrière des deux impétrants. J'en étais là de mes réflexions, et quasiment au bout de la digue. Déjà les eaux-fortes de septembre montaient et démontraient l'océan à grands creux persillés d'écume, quand la litanie des verts peuplait encore l'intérieur des terres d'un patchwork irlandais qui ne tarderait pas à virer aux roux et aux fauves paisibles de notre automne. J'effectuai un retour ouaté dans la langueur matinale et déjà tiède, Biarritz dans mon dos et son doigt blanc dressé sur le cap Saint-Martin, Fontarrabie au bout de mes yeux et sa criée allongée sous le Figuier tutélaire. Et je pensai aussi aux analyses dont Petit Poulet allait me donner la primeur. Ce mardi matin me voyait zen et excité à la fois, lama mutin et un tantinet énervé, pas le cracheur de la Cordillère, non l'autre, celui qui plane au Tibet.

C'est naturellement vers les Halles de Saint-Jean-de-Luz que, comme la Justice, mais en moins raide, je fis un transport d'un coup de scooter espiègle, après ma mise en route journalière à Socoa. Autour des halles, le marché ne se tenait pas à carreau. Les clients s'y pressaient sans l'être, les produits des producteurs produisaient un bel effet, et l'intérieur du bâtiment était du même métal. La Bodega bruissait d'une clientèle dense et légère. J'y entrai, dans le vrombissement pacifique des modernes percolateurs.

— Il est là le type ! lança Jeannot le coiffeur.

— Et un mort, un, pour le journaliste ! embraya Lucien le patron.

— Viens ici, mon petit Xanti, viens tout raconter à tonton Robert, continua le retraité du béton, pas trop contraint.

— Il ne vous dira que le minimum, avertit le premier des agents immobiliers.

— Comme d'habitude, termina le second.

Les jumeaux de l'immo, c'était leur surnom, Zarathoustra du logement, avaient parlé.

— Je vous salue, hommes de peu de foi et assoiffés d'info, commençai-je. Encore une fois j'y étais, dis-je à l'adresse de Lucien qui, à chaque affaire insinuait que j'assassinais moi-même les victimes pour être au plus près de l'action. Estourbi à la zarzuela, fini au couteau, il n'avait aucune chance, Afaria. Demain vous en lirez davantage sur les tribulations culinaires et autres de ces nouveaux chevaliers de la fourchette.

— Et du couteau, ajouta l'un des jumeaux.

— Et du couteau, ne l'oublions pas, précisai-je.

— L'émission va continuer ? demanda Jeannot.

— On ne tue pas la poule aux œufs d'or, rigola Robert.

— Surtout qu'ici, ce sont des œufs de ferme, précisa l'autre jumeau.

— Ça va se décider aujourd'hui et ici, abondai-je. Vous voyez, je vous en dis des choses, non ? Mais je suis sûr du résultat. The show must go on ! Il y a de la braise en jeu, et pas seulement celle qui couve sous la cendre. Et puis il y a la succession d'Afaria à préparer et le devenir d'Uhaina à régler. C'est à la mère et à la fille d'en décider. Surtout à la mère.

— Parce que la fille, elle a l'air de s'en foutre un peu, continua Jeannot. Un dimanche de printemps, je l'ai vue à Baigorri à un match de rugby, à l'heure où chez elle on devait être en plein service. Elle était avec un jeune cuistot de Saiak. Qu'est-ce qu'il faisait là lui aussi ? Je ne les connaissais pas, c'est un copain de Garazi qui les avait remarqués.

— Elle s'intéresse plus aux cuisiniers qu'à la cuisine, embraya Robert, c'est de son âge.

Jeannot abandonna la petite cuillère pour le ciseau, les jumeaux allèrent préparer des contrats, Robert reprit sa quête maraîchère, j'abandonnai aussi la place.

Ce n'est pas parce que je n'avais pas relevé la réflexion de Jeannot sur Amparo Alaria et le jeune cuistot de Saiak, que ça n'avait pas fait tilt dans ma tête. Et si le galant était Koldo Gosaldu ? En voilà une histoire qu'elle serait bonne ! La fille amoureuse de l'adversaire du poulain de son père. Corneille, Racine, Molière à vos plumes ! La

tragédie classique et la comédie au secours de la télé réalité : Le Cid, Bérénice, Les Fourberies de Scapin en même temps et en DVD. Bas les masques ! À fouiller, assurément.

Je fis un tour de marché, au cas où. Coup d'épée dans l'eau.

J'enfourchai Pégase pour un court galop jusqu'au port.

J'y flanouillais au soleil quand mon mobile tintinnabula : Alain Ortolan.

— Alain, je t'écoute.

— Xanti, comme promis, je t'appelle. Je suis à Guéthary avec Luc-Jean Grandpeujot. Il vient de décider en accord avec Graciane Afaria de continuer la série. Dominique Araina prend la suite d'Iker Afaria pour être le tuteur d'Ibon Krakada jusqu'à la fin de l'aventure. La brigade est vent debout et veut faire honneur à son chef jusqu'au bout. Drôle d'ambiance, cuisine commando. C'est la guerre, comme si Bazkaria avait tué Afaria. Le petit assume et assure. Ça ne sourit pas trop mais ça envoie.

— Vous avez prévu un autre tournage ?

— Oui, et c'est aussi pour ça que je t'appelle. C'est demain. De 7 h à 10 h, car il y aura le service de midi à assurer. Ils sont tous baïonnette au canon. Impressionnant ! Bien sûr, tu es toujours invité. Dominique sera là. C'est sympa ce qu'il fait. Et courageux. Luc-Jean assistera également au tournage.

— Merci Alain. À demain.

Dominique Araina était l'ancien chef et patron de « La fête des mers », un restaurant de poissons réputé sur le quai Ravel à Ciboure. Il sortait donc de sa retraite, mais c'était pour conduire la charge de la brigade légère. Il avait du panache, Dominique.

C'était l'heure d'appeler *Le Parisien*.

Kattalin était aux commandes.

— Xanti, quoi de neuf ?

— J'ai un peu de nouveau et une piste à explorer.

— Ici, ça a plu ton papier. Et ton titre aussi. D'ailleurs on t'a accordé 2 500 signes pour toute la semaine, avec une photo. Tu peux y aller. Et plus bien sûr, si l'actu l'exige.

— Parfait. Muxu Kattalin, je vais aux nouvelles. À demain.

— À demain, Xanti.

Il me fallait maintenant joindre Petit Poulet.

— Comment va la Police Nationale ?

— Pas aussi bien que la presse libre, et l'un de ses représentants qui accumule les coups de pot, mais on se défend.

— Parle sans t'émouvoir. Qu'as-tu lu dans mon papier maculé ?

— J'y ai lu que le sang sur le papier et le sang d'Afaria sont du même groupe. Le groupe des Basques : O rhésus négatif. Et les reliefs de nourriture collés sur l'essuie-tout sortent de la cazuela d'Afaria. Je reste prudent, mais je ne vois pas comment le sang sur le papier pourrait ne pas être celui d'Afaria. À moins que ce ne soit celui de l'assassin, Basque aussi vraisemblablement. Mais il n'y a des traces de sang que sur la veste d'Afaria, et c'est le sien. Nous avons tout repassé au peigne fin, tu peux me croire.

— Et le couteau ?

— Le couteau a été essuyé et il n'y a pas d'empreinte sur le manche. Et pour trouver une ADN précise là-dessus, ça va être compliqué. Toute la brigade a pu se servir de ce couteau en plus de l'assassin. Même cas de figure pour le rouleau d'essuie-tout.

— Vous n'êtes donc pas sortis de l'auberge.

— Comme tu dis. Je ne me plains pas, elle aurait pu être espagnole en plus !

— Tu as des nouvelles de la famille ?

— Non. Je n'ai revu personne.

— Tu es là demain pour le tournage ?

— Non. Mais il y aura une équipe de chez nous. Il ne faudrait pas qu'il y ait un deuxième service.

— Comment fait-on alors ? Pour ma part, je compte parler du papier. Avec le comparatif des sangs et les reliefs de nourriture. J'y mettrai les nuances nécessaires.

— Tu peux y aller. Après tout, c'est toi qui l'as trouvé, ce papier.

— Ça risque d'être chaud. Les médias nationaux vont y mettre leur nez et ça va être le cirque. Dès demain matin peut-être. Parce que la production va laisser filtrer des infos, comme l'heure du tournage.

— Notre équipe sera assez importante pour calmer tout le monde.

C'est Bruno qui va être en première ligne. Il a la consigne de ne pas s'exprimer sur l'affaire. Il n'y en a qu'un qui parle. Moi. Et comme je ne serai pas là, il n'y aura pas d'info. Je ne vais pas priver de son avance un type que je connais bien et qui trouve des indices en se baladant à scooter.

— Tu es la crème des poulets...

— De Bresse, oui je sais. Si tu remarques quoi que ce soit au bord de la route, arrête-toi et ramasse, je suis preneur.

— Ce n'est pas tous les jours Noël.

— On ne sait jamais avec toi. Bon, je te laisse.

— Ciao, ciao. Petit Poulet.

— Salut, Xanti.

Il me fallait réfléchir. J'en avais des choses à assimiler. D'abord l'essuie-tout. C'était sûr, il provenait des cuisines d'Uhaina et l'assassin s'en était servi pour se nettoyer et effacer ses empreintes. Mais pourquoi s'en débarrasser au bord de la route ? Et de cette route surtout ? Pourquoi fuir un endroit en empruntant cet itinéraire qui ne mène nulle part. L'assassin ne pouvait habiter un de ces multiples campings qui, entre caravanes et mobile-homes, constituaient l'habitat le plus important de ce quartier en saison ? On ne venait pas en villégiature pour tuer quelqu'un, la Côte basque offrait d'autres attraits. Pourquoi avoir choisi cette route ? Pour aller où ? Ce comportement n'était pas rationnel. Quand on vient de tuer quelqu'un, on ne suit pas un petit chemin qui sent la noisette. Et celui de Senix n'avait ni queue ni tête, non plus. Plus propice aux flâneries avec Mireille et Jean Nohain qu'aux tribulations d'un tueur de cuisinier. Non, on se barre rapidos et on met le maximum de distance entre soi et les archers. Qui, dans ce quartier, avait des raisons de tuer Afaria ?

J'étais toujours sur le port de Saint-Jean-de-Luz où quelques bateaux pratiquant les petits métiers rentraient avec leur butin argenté et de qualité. Kraskabille débarquait ses merlus et Arrosa s'apprêtait à faire de même. Moi, je n'avais rien à débarquer. À part des interrogations. Et une petite faim sournoise qui était montée à bord. Je regagnai Marinela d'un scooter nerveux.

Une salade de cœur de laitue, oignons blancs, maïs, gros sel de Guérande, vinaigre balsamique et huile d'olive, dressa un premier rempart contre le début de la faim. Mon copain du restaurant de la criée à Fontarrabie m'avait donné une bonite dont j'avais levé les

filets. L'un d'eux fit l'affaire avec des piquillos en lanières. Un petit coup de Rueda, un morceau de fromage de vache affiné et un café-piston, et je pus baisser le pont-levis : la faim avait abandonné le siège et déserté la place.

Mais si mon corps n'était pas loin d'exulter, il n'en allait pas de même de mon esprit. Je m'assaillais de questions qui me dardaient comme autant de moustiques au bord des marécages. Qu'y avait-il dans ce foutu quartier pour donner à l'assassin l'envie d'y passer ? Je n'en pouvais plus. Il fallait que j'y aille.

Je ralliais Guéthary d'un vrombissement agacé. Et je refis le chemin de la veille, tous sabords ouverts. J'étais partout, sur la dunette, à la proue, dans les haubans. Et comme Sœur Anne, je ne voyais rien venir quand j'arrivai à Mayarco, ses campings et son alimentation juste en face de la Villa René, une grande bâtisse délabrée avec un café au rez-de-chaussée, que j'avais vu plus souvent fermé qu'ouvert. Un de ces commerces improbables dans une maison improbable où se succédait une faune improbable elle aussi. Le café était fermé depuis longtemps et les vitres passées au blanc d'Espagne. Aux fenêtres, les volets ne fermaient pas grand-chose. Un mur de clôture, qui partait de la façade pour encercler la maison, formait une sorte de cour. On devinait une présence. La dernière fois que j'étais passé par là, la maison semblait inhabitée. Hier, excité par ma trouvaille, je n'avais même pas regardé. Je garai mon scooter un peu plus loin et je revins à pied sur mes pas. Derrière le mur s'activait mollement une bande de demi-punks sans chien et de hippies capillairement mâtinés de Hurons. Je m'avançai près de la grille rouillée qui donnait sur la route.

— Bonjour messieurs, je cherche Jean-Pierre Ducourneau, le connaissez-vous ?

— Bonjour. Qu'est-ce qu'il fait ? me demanda un Huron en treillis et gilet de cuir fauve.

— Il voyage pas mal et il joue de la guitare, plutôt bien. On m'a dit qu'il était par ici.

— Ça ne me dit rien. Il n'y a pas de musicien chez nous.

— Bon, tant pis. Je vais demander ailleurs. Je vous remercie, monsieur.

— De rien, monsieur. Bonne journée.

J'avais inventé ce nom pour pouvoir m'approcher de la grille et jeter un œil dans la cour. Trois types se tenaient autour d'une table.

Écouteur aux oreilles, l'un lisait une revue. Appliqué à fabriquer une cigarette hors gabarit, l'autre ne leva pas le nez. Le dernier fumait en suçant de la bière. Celui à qui j'avais parlé se tenait debout, plus près de la grille, bricolant un barbecue où les Anglais n'auraient pas osé brûler Jeanne d'Arc. Ils avaient l'allure à investir des futurs aéroports ou à manifester contre des barrages. Des zadistes à Guéthary ? Mais ça sentait plus la flemme et le glandage majuscule que la rébellion et la lutte. Au fond de la cour, une porte était ouverte sur l'intérieur de la maison d'où s'échappaient des bruits de meubles qu'on bouge. Cosette était-elle en train de faire le ménage ?

Je continuai ma prospection, nez au vent et œil aiguisé. Rien, que dalle ! Coup à blanc. J'aurais fait mieux de rester chez moi et de m'atteler à mes papiers pour demain.

Rentré chez moi, je commençai par *La Gazette*.

J'attaquai par l'essuie-tout, le couteau, l'itinéraire qu'avait suivi l'assassin et les questions que ce choix ne manquait pas de poser, et l'absence de réponse, hélas. Puis j'embrayai par les découvertes qu'un lundi à Sare m'avait permis de faire. La position des uns et des autres quant aux choix d'Afaria. Écologie, économie, frustration des locaux, j'avais de quoi. Puis ce fut l'après Afaria à Uhaina. Et enfin le tournage de l'émission de demain en présence de Luc-Jean Grandpeujot lui-même, et le retour sous les feux des projecteurs de Dominique Araina. Je titrais « Guerre de succession ».

Puis j'appelai Roland.

— Xanti, je suis en train de te lire. Je pense qu'on va faire la page 3 entière. Une photo d'Uhaina, une photo de Dominique Araina, une photo de Luc-Jean Grandpeujot, une photo de cochons dans la montagne, ça va le faire.

— Ça risque d'être chaud demain matin à Uhaina. Il faudrait que tu envoies Pibale. Moi je suis invité mais il y aura peut-être des médias nationaux qui vont vouloir être aussi de la fête. Seignosse a prévu une équipe musclée. Il n'y sera pas et donc ne donnera aucune interview. C'est bon pour nous.

— D'accord. Xanti, appelle-moi vers midi qu'on fasse le point.

— On fait comme ça. Ciao, ciao, Roland.

J'appelai Pibale.

— Qu'est-ce qui t'amène, Xanti ?

— Il faudrait que tu envoies une photo de Dominique Araina au

Parisien. C'est lui qui prend la suite d'Afaria pour coacher Ibon Krakada. Le tournage reprend demain matin à 7 h et il risque d'y avoir du mouvement avec les médias nationaux. Roland va t'appeler. Seignosse ne va pas les laisser entrer dans le restaurant : ça va être chaud. Il n'y aura que l'équipe de « Label et Toque ». Ciao, ciao, j'ai *Le Parisien* à livrer.

— Ça risque d'être amusant. À demain, Xanti.

Et je repartis au mastic.

Pour *Le Parisien* j'occultai un peu le volet cochon dans la montagne. J'accentuai sur la volonté de continuer la série, le retour de Dominique Araina aux fourneaux, la présence du producteur de l'émission au Pays basque et sur le dernier tournage avant la finale, ce qu'il ne faisait jamais, mais que c'était Alain Ortolan qui mènerait la danse. Je titrai « Label et Toque, le service continue ».

J'appelai Kattalin au *Parisien*.

— J'ai tout reçu, Xanti. Pibale m'a envoyé la photo. Nous allons y ajouter celle de Grandpeujot.

— Parfait, Kattalin. Je t'appelle demain en fin de matinée, après le tournage. Je t'embrasse.

— Moi aussi, Xanti. À demain.

Geneviève maintenant.

— Madame L'Oréal ?

— Rouletabille ?

— Je viens de finir. C'est Dominique Araina qui reprend du service et qui va être le tuteur de Krakada. Le sang sur le papier est celui d'Afaria et la boustifaille est bien de la zarzuela d'Afaria. Par contre qu'est-ce que foutait ce papier à Senix ? Ça m'énerve. Demain Ortolan reprend le tournage à 7 h. Je n'ai qu'un truc en tête : où allait l'assassin par ce chemin ?

— Tu n'as pas la tête à moi, quoi ! Tu ne me vaux rien quand tu es comme ça. Je ne te souhaite pas une bonne nuit mais je t'embrasse.

— Moi aussi. Tu sais où ?

— Oui.

CHAPITRE VI

Mercredi matin

Le gîte et le couvert

Elle était comme ça, Geneviève. Elle avait senti avant moi qu'il valait mieux que je reste seul à réfléchir. À ressasser surtout. Brisant là, elle m'avait évité des contorsions téléphoniques oiseuses. Ce qu'il fallait faire. Comme toujours, elle avait compris avant que je lui explique.

J'avais passé une soirée de merde. Énervé, excité, essoufflé du bulbe. Je m'étais passé le cerveau à la moulinette et il en avait résulté un parmentier de coquecigrues indigestes et imbéciles. Rien que de l'imprécis, du nébuleux, de l'éparpillement façon puzzle. Un revuelto d'idées à la con. Il avait mieux valu effectivement que je sois tout seul pour partager ce fiasco.

Après un œuf, deux tranches de lomo et trois frites, sacrifiés sur l'autel de la petite faim qui me taraudait aussi, Iphigénie en Aulide version moins torride, le vent de la compréhension ne s'était pas levé pour autant. Seul mon métabolisme avait hissé les voiles. J.J. Cale n'avait pas réussi à me détendre, Éric Clapton non plus. Deux cubatas de Pampero plus tard, Stan Getz et les Gilberto étaient parvenus à me faire zonzonner au fond de mon canapé, le rachis dans la ouate. Mieux mon lit que mon canapé pour ce répandage décérébré. Je m'y traînais pour y traîner. Une injection de Morphée et le sommeil, comme un dernier taxi en maraude, finit par me prendre, galimatias à son comble dans le galetas de mon cerveau.

Heureusement vint le matin. Je n'avais même pas rêvé que je rêvais, une nuit à dormir, mais pas debout, ça repose finalement. Douche, petit-déjeuner, scooter, Guéthary.

Cette fois, tout était ouvert à Uhaina. Même deux breaks de la police sous le commandement de Bruno Subelet. J'allais le saluer avant de rejoindre Ortolan : l'ordre avant le primesautier. Devant

l'entrée, mais à distance, la Maison Bleue veillait au grain, des caméras et leurs lictes formaient les faisceaux. Pibale, sur une murette, comptait les points au pixel et en rafales. Rien de ce qui bougeait devant le restaurant ne lui était étranger. Il me fit un petit signe. Devant l'entrée du restaurant la brigade affichait complet autour d'Ibon Krakada et de Dominique Araina, veste noire et pantalon gris, comme à ses grandes heures, quand il officiait aux fourneaux de « La Fête des mers », chez lui à Ciboure. En retrait sur le pas de la porte, se tenait Luc-Jean Grandpeujot. Je m'avançai pour saluer cette fière cohorte quand un « Pourquoi lui ? » fusa de l'engance médiatique et à l'écart.

— Parce qu'il est notre invité, cingla Alain Ortolan. C'est mon ami. Il sait tailler les légumes en julienne ou lever des filets de bonite. Et il fait des tortillas et des patatas à la riojana à tomber par terre. Voilà pourquoi.

Comme un thon près de l'arrête, je rosis sous le compliment et je passai outre.

Alain Ortolan me présenta à Luc-Jean Grandpeujot et nous entrâmes.

Je venais de remarquer un drôle de macaron, rouge et rond, collé sur la vitre de la porte d'entrée. Celui du G.I.T.E, le Groupement International de Tourisme et d'Entraide. Tiens tiens ! On pouvait également le trouver collé à gauche sur la lunette arrière de certaines voitures. Ainsi donc, Iker Afaria était un « frangin », un « frère trois points », un franc-maçon, quoi ! Car le G.I.T.E était une « fraternelle », un regroupement de maçons par métiers, au-delà des obédiences, comptant un bon double millier d'adhérents, hôtels et restaurants, à travers une cinquantaine de pays. Et le macaron du G.I.T.E signalait les « tables d'hôtes réservées aux amis ». Ne disait-on pas aussi qu'en être ou pas pouvait « accélérer le succès des uns et ralentir les autres ».

C'est donc le cerveau irrigué de fines bulles, comme un champagne de qualité, que je pénétrai dans ce temple gourmand que je regardais maintenant d'un tout autre œil. Pas l'Œil Maçonnique, puisqu'il symbolise l'Œil de Dieu, sa divine présence et son attention toujours présente pour l'Univers. Dieu n'a ni début ni fin car il est toujours et il a toujours été. L'Œil Maçonnique de Dieu nous surveille tous. Et pour surveiller au maximum, j'ouvrais les miens d'yeux. Je ne savais pas exactement quoi regarder, mais la géométrie du tableau avait changé désormais. Bazkaria était-il lui aussi un « trois points » ? Mon enquête prenait une autre tournure avec en fond de cazuela le fumet

particulier qu'exhalait toujours la sauce maçonique.

Luc-Jean Grandpeujot continuait dans la discrétion, attentif et muet. Puisque ce tournage était un amuse-bouche avant la finale, une sorte de colonelle comme on dit au théâtre, et qu'il ne comptait en rien pour le résultat final, Ibon Krakada avait décidé de faire dans le local. Son choix s'était porté sur une palombe confite en salade tiède de chou en entrée, puis une rouelle de merlu farcie, à la plancha et pour finir un fondant au chocolat cœur de piment. Il avait pris les commandes et Araina lui laissait la bride sur le cou. Ils s'étaient partagé le boulot. Krakada dirigeait la manœuvre et Araina, anticipant les ordres de Krakada, se contentait de houspiller ou de calmer les deuxièmes couteaux, veillant à ce qu'ils soient toujours dans le tempo, d'un signe, d'un geste, silencieux, statue du Commandeur prête à descendre de son piédestal. Alain Ortolan, béret aiguisé et caméra en laisse, passait de l'un à l'autre, quêtant l'explication, poussant à la confiance, débusquant le détail, montrant le tour de main. Krakada s'en sortait bien, éminçant, égouttant, taillant, déglaçant, surmontant, hachant, réservant, salant, espelettant, ou le faisant faire avec autorité, calme et exigence. Pendant ce temps les pâtisseries fouettaient, faisaient fondre, beurraient, enfournaient, retiraient, emplissaient les moules. Krakada avait également l'œil sur eux, virevoltant avec aisance d'une partie à l'autre. Car pour les candidats de « Label et Toque », il ne s'agissait pas que de cuisiner, il fallait également qu'ils fassent preuve de leurs qualités pour manager une équipe.

Je suivais tout cela avec grand intérêt, prenant discrètement des photos. Quelquefois, épaule contre épaule, bras croisés, têtes penchées et complices, Grandpeujot et Araina commentaient, acquiesçaient, échangeaient : je n'étais jamais loin, tendant un pavillon, non des cancéreux, mais des curieux. Ici ni maladie ni souffrance, la mort avait déjà frappé. Il était seulement question de donner un sens goûteux à la vie, plus l'assaisonnement que le raisonnement, et le régime plus de faveur que soviétique, quoique la brigade donnât joliment dans le stakhanovisme. Tout était huilé et la matinée courait sur son erre. Le résultat fut à la hauteur des espérances de chacun. Le tournage était terminé. Araina réunit toute la brigade pour le débriefing. Le privilégié que j'étais fut admis dans le premier cercle. En guise de casse-croûte, Ortolan, son cadreur et l'assistant, Grandpeujot, Araina et moi, nous dégustâmes le savoureux fruit de ce travail d'équipe.

Le vert du chou et les rouges du jambon, du chorizo et des

piquillos sur lesquels s'était posée la palombe, donnaient aussi une couleur locale à ce plat, où le moelleux sauvage de l'oiseau bleu confit, piqueté de chorizo, de piment d'Espelette et de vinaigre de cidre, se laissait doucement aller sur l'oignon et les piquillos. Quant à la rouelle de merlu, peut-être qu'elle ne guérissait pas les écrouelles, mais ça tournait rond autour des darnes dont l'arête centrale avait été avantageusement remplacée par une farce à base de rillettes de canard en guise de la sempiternelle chair à saucisse, rehaussées de piments en brunoise. Du jambon de Bayonne maintenu par une ficelle à rôtir cerclait le merlu, le tout accompagné par une purée d'herbes. Et que dire du fondant au chocolat ? Son cœur, une confiture de piments doux, enserrée dans une pâte de farine tamisée, de sucre, de poudre d'amande et de piment d'Espelette, fit battre le nôtre d'une suave chamade. Le Petit Jésus en culotte de velours ! Mais il fallait sortir du tabernacle, car à Uhaina la mer sans arrêt roulait ses galets et c'était comme si tout recommençait : le service de midi par exemple. Je pris donc congé de mes hôtes, non sans les avoir remerciés encore une fois pour leur accueil et l'extase gourmande à laquelle ils m'avaient fait parvenir. Je pris Alain Ortolan à part.

— Alain, grâce à toi j'ai passé un moment de qualité. Mais j'ai encore quelques trucs à te demander. As-tu un moment de libre en début d'après-midi, puis-je t'appeler vers 15 h par exemple ?

— Sans problème Xanti. Appelle-moi.

— Merci, ciao, ciao, Alain.

Il faisait beau, aussi je décidai qu'il fallait joindre l'utile à l'agréable. J'enfourchai mon destrier et je descendis donc vers le minuscule port de Guéthary, à une encablure d'Uhaina, au-dessus duquel veillait en son local Chimoun, Haice gueriza, à l'abri du vent, le Syndicat des Gens de Mer. Il était un peu tôt pour l'apéro, et encore, aux âmes bien nées la valeur n'attend pas le nombre des années. Mais une partie de cartes pour pousser le café... Il y avait là, en effet, Michel Galardi, Mattin Lizant, Popaul Zamora, Marcel Gelos, joueurs de belote réputés, et Hercule Matepitz, Capitaine Hercule pour les amis, un ancien professionnel de cesta punta, ayant traîné son chisterra de la Côte Est des USA à Tijuana au Mexique. Il n'était pas que revenu des States, Capitaine Hercule, il était revenu de tout. Et désormais, il posait sur le monde qui l'entourait un regard au laser dans une nonchalance trompeuse. Car il pouvait avoir des fulgurances. Capitaine Hercule ! Et là, c'était Byzance, Verdun, le Casino de Paris ou la Bande de Gaza : on n'était à l'abri de rien, ça pouvait éclater comme un feu d'artifice ou un obus de mortier.

Les autres se tenaient à carreau, pique, cœur ou trèfle, lui lisait l'Équipe dans l'encoignure de la fenêtre donnant sur le plan incliné qui menait aux flots.

— Messieurs, bonjour, fis-je.

— Bonjour, répondirent ceux des cartes en comptant leurs points : le discours et la méthode.

— Avance Xanti, m'invita Hercule.

Un viril abrazo nous rapprocha.

— Que fais-tu dans cet aréopage, toi qui n'as jamais donné un coup de rame ou pêché un chipiron ? commençai-je pour le mettre en forme.

— Arrête ! Je te l'ai déjà dit Xanti, je sais nager, ça suffit. On m'aime ici. Tu viens d'Uhaina ?

— Oui, le tournage est terminé. Qu'en penses-tu, Hercule ?

— C'est bizarre. La fille du chef d'Uhaina fricotait avec le jeune sous-chef de Saiak, ce qui amusait Bazkaria et pas du tout Afaria qui aurait préféré voir sa fille faire les yeux doux à Krakada. Mais Amparo, une belle petite en plus, ne voulait rien savoir.

— Le cœur a ses raisons que la raison ignore, Hercule, c'est bien connu.

— C'est un peu le Cid, mais en version cuisinière, qu'on peut suivre en streaming. Inutile de se fader les cinq actes.

— Comment sais-tu tout ça, toi ?

— Ici, on sait tout, Xanti. D'ailleurs, c'est pour ça que tu es passé nous voir.

— On ne peut rien te cacher. Dis-m'en davantage alors.

— Bon. Afaria voyait d'un mauvais œil sa fille fréquenter Gosaldu. Il aurait préféré qu'elle s'intéresse à Krakada : les affaires sont les affaires.

— Et Graciane, la mère ?

— Tu la connais ?

— Non mais je devrais, à ce qu'on m'a dit.

— C'est surtout elle qui aurait aimé. Parce qu'en affaires, elle s'y connaît. Ça aurait simplifié les choses, car elle l'a à la bonne, elle aussi, le petit Krakada. Un jeune charmant, bosseur et qui ne se la pète pas. Mais Amparo, c'est Gosaldu qu'elle préfère. Il passe ici la prendre

en cachette, souvent au fronton, et ils disparaissent.

— Comment se sont-ils connus ?

— Gosaldu a commencé par travailler ici pendant la saison.

— À Uhaina ?

— Non, il était au Lycée Hôtelier de Biarritz, et il a commencé dans un food truck à Cenitz, un de ces camions qui propose de la bouffe le long des plages. Sauf que Gosaldu, il touchait sa bille : hamburgers de malade, burritos a tope, une cuisine tendance comme ils disent, mais avec des produits d'ici. Le Street food façon recettes locales revisitées. Il a ramassé toute la clientèle bobo du coin. Et à Guéthary, ça ne manque pas ! C'est là qu'il s'est fait connaître Gosaldu, et qu'il a connu toutes les bathing beauties, dont Amparo Afaria. Qui en a parlé à son père. Mais Afaria n'a pas accroché : on ne fait pas de la cuisine dans un camion. Par contre, c'est arrivé aux oreilles de Bazkaria qui est venu par curiosité. Il s'est rendu compte du potentiel du jeune homme et il l'a pris sous son aile. Afaria l'a loupé, il s'en est voulu et en a voulu à Bazkaria et à Gosaldu, qui n'y était pour rien. Alors qu'il se farcisse sa fille, ça n'a pas dû arranger leurs relations. Et puis Krakada est arrivé. Il était passé par chez Bergara à Saint-Sébastien puis par chez Arzak, ce qui était beaucoup mieux pour Afaria.

— Tu as été embauché à l'Office de Tourisme ou quoi ?

— Je te dis qu'on sait tout ici. Tu peux bien penser que cette émission de TV où les deux jeunes sont en concurrence avec les deux chefs qui tirent les ficelles et qui comptent les points, c'est du pain béni pour nous. Nous qui connaissons le début de l'histoire et ses à-côtés, nous suivons ça avec attention.

— Mais pour le meurtre, vous avez une idée ?

— On n'a pas de pétrole non plus. Je t'ai parlé du Cid tout à l'heure, mais je ne vois pas Gosaldu tuer Afaria parce qu'il n'approuve pas sa liaison avec sa fille. Il y a mieux à faire : gagner. Mais on l'aurait vu traîner à Guéthary le soir du meurtre. Ça, je l'ai entendu, je ne l'ai pas vérifié.

— Qui te l'a dit ?

— C'est Jeannot Larchus qui nous l'a appris à Martin et à moi, fit-il en me désignant l'un des joueurs de belote. Il aurait vu la voiture de Gosaldu garée à côté du Poinçon, le restaurant près de l'ancienne gare, donc pas loin d'Uhaina.

— C'est ce qu'il nous a dit, confirma Martin Lizant, qui venait d'annoncer « belote », « rebelote » et « 10 de der ».

— Et le projet d'élevage de cochons, on en parle ici ? lançai-je comme une bouée.

— Oui, bien sûr, continua Hercule, mais c'est loin Sare, sur ce sujet, je suis un peu sec. Et en parlant de sec...

Il se leva, passa derrière le bar, dégoupilla une bouteille de rosé et annonça à la cantonade :

— C'est l'heure, on ne va pas se laisser abattre.

— Ça suffit largement avec Afaria, commenta Michel Galardi.

Une fois les cartes rangées, le rosé cascada gentiment et les propos revinrent naturellement sur le meurtre. Je tentai de les dévier sur les cochons. Sans succès. Les gens de mer étaient plus poisson que charcuterie, bien qu'Hercule, qui avait la haute main sur l'intermède apéritif, eût dégotté un morceau de saucisse sèche qu'il débita d'une lame sûre, comme un bourreau yéménite les mains voleuses. La conversation tournait en rond, comme le rosé qui ne perdait pas beaucoup de temps à fond de verre. Ils y avaient pris goût les joueurs de belote, aux pâles et fraîches cascades qui coulaient du bras armé de Capitaine Hercule.

— Ce n'est pas que je ne vous aime pas, mais le devoir m'appelle, annonçai-je au quintette, ciao, ciao, merci et à bientôt.

— Salut, Xanti, reviens quand tu veux, nous d'ici on surveille tout, termina Hercule de sa grosse voix.

Et je laissai l'aimable compagnie rosir de plaisir.

J'appelai *Le Parisien*.

— Kattalin, c'est Xanti, comment vas-tu ?

— Pas aussi bien que toi, j'en suis sûre. Ça s'est bien passé ce matin ?

— Oui, oui, j'en sors. C'est ça que je vais vous envoyer. Avec sans doute une autre info que je dois peaufiner.

— Tu as carte blanche, Xanti, je te l'ai dit, et aujourd'hui, 2 500 signes.

— Bien, à tout à l'heure Kattalin.

Je repris le chemin d'Acotz d'un scooter tête. Cenitz, Senix, Mayarco, Lafitenia. J'avais beau froisser et défroisser ce foutu essuie-tout dans ma tête, décidément ça ne faisait pas tilt. J'avais commencé par un petit rosé, je pouvais continuer, surtout après le casse-croûte royal dont Ibon Krakada et son équipe m'avaient gratifié. J'arrivais donc sur le parking du port de Saint-Jean-de-Luz. Et je traversai la Place Louis-XIV du pas sémillant mais bien proportionné de celui qui a des choses à dire et à qui on va demander de les raconter, mais qui reste dans une simplicité de bon aloi.

Ma tribu était quasiment au complet au coin de la terrasse du Majestic, autour du guéridon de gauche.

— Je croyais que tu nous faisais le coup du mépris, commença Robert de Socoa.

— Laisse-le arriver, tempéra Etché.

— Ils font comme s'ils t'aimaient, mais si tu entendais ce qu'ils te balancent... continua Clément, docteur ès jetage d'huile sur le feu.

— Peut-être qu'il travaille aussi, hasarda Nico, Corrézien pas trop égaré au Pays basque.

— Enfin quelqu'un qui s'y connaît, fis-je en passant devant eux.

Je continuai jusqu'au comptoir, pris un verre, commandai une nouvelle quille de rosé – l'épouse du bourreau doit être irréprochable – et retournai au guéridon. Ça pouvait commencer. Et ça commença.

Je leur racontai ma matinée, en primeur, pris-je bien soin de leur expliquer, avant les lecteurs de *La Gazette*, il fallait parfois savoir lâcher du lest.

— C'est bien joli tout ça, fit Clément, mais l'essuie-tout ? Comment es-tu au courant, et pas les autres ?

— Parce que c'est moi qui l'ai trouvé. Voilà pourquoi. Ma complicité avec la Maison Poulaga n'explique pas tout et je ne bénéficie d'aucun passe-droit. Il m'arrive aussi d'être au cœur de l'action. Et de porter ma modeste pierre à l'édifice. Avec un certain talent aussi, il faut le dire.

— Ça va aller ? Tu es sûr de vouloir rester avec nous ? Si ça continue, tu vas être obligé d'acheter un béret du 70, y alla Robert.

— Bien sûr que je veux rester avec vous. Et puis j'ai découvert autre chose aussi. Mais vous le lirez demain. À chaque jour suffit sa peine. Par contre, si vous avez une idée sur le fait que l'assassin, car

c'est l'assassin, ce sera confirmé demain, soit passé par là, je suis preneur.

— Si toi tu ne vois pas, comment veux-tu que nous, nous sachions quelque chose ? poursuivit Etché.

Et il téléphona.

— Ajoutez un couvert de plus, s'il vous plaît. Côte de bœuf frites, c'est prêt dans un quart d'heure, nous avertit-il.

C'est ainsi que le rosé ne vint pas à manquer : il fallait y aller. Ce que nous fîmes de bonne grâce, il est des pérégrinations plus hasardeuses.

Georges, le patron du Majestic nous avait rejoints et il remonta la rue de la République avec nous. Décidément, tout allait par six aujourd'hui ; Ortolan, le cadreur, l'assistant, Grandpeujot, Araina et moi à Uhaina ; les joueurs de belote. Capitaine Hercule et toujours moi, au local Chimoun ; Etché, Robert, Clément, Nico, Georges et encore moi, au Brasero.

Notre table habituelle nous attendait, à l'entrée du restaurant à gauche. Arthur et ses chevaliers manquaient à l'appel, mais la table était ronde quand même. Et nous, nous avons trouvé le Graal : une côte de bœuf de catégorie, des frites maison et un saint à qui se vouer pour parapher la quête, Émilien. Et ce n'était pas de la camelote !

CHAPITRE VII

Mercredi après-midi

Game of Toques

La conversation avait baissé d'un ton : la côte de bœuf n'attend pas. Et par la même occasion les frites et la salade. Allez, je le dis parce que vous l'attendez tous, le Saint-Émilien non plus. Quoiqu'il eût préféré qu'on l'oublie un peu. Succombant rapidement, il dut laisser sa place à un autre, voué au même martyre, mais avec d'autres instruments : les fromages. J'engloutis aussi mon café : il ne fallait pas faire attendre Alain Ortolan à qui j'avais pas mal de trucs à demander.

C'est donc en mode pressé, ce dont j'avais horreur, que je quittai l'assemblée qui commençait à se laisser aller à un patxaran dont la multiplication s'avérait toujours dangereuse. Peut-être étais-je en train de faire un mauvais procès à mes amis ? Peut-être pas.

— Messieurs, il n'est de bonne compagnie qui ne se quitte. Je m'en vais rejoindre un monde trivial, fait de contingences horaires et de tâches à accomplir, auquel vous avez la chance de ne pas appartenir. Je vous laisse, portez-vous bien.

— On va te plaindre, lâcha Robert, le nez dans son verre.

— Tu ne sais pas ce que tu manques, ajouta Georges.

— Si, si, abrégéai-je en disparaissant dans la rue.

C'est donc lesté de produits du terroir et de bonnes intentions que d'un scooter placide, je regagnai mes pénates cibouriens.

Je m'installai à mon bureau et appelai Ortolan.

— Alain, c'est Xanti, je te dérange ?

— Non, pas du tout.

— Je commence. Est-ce que Bazkaria fait aussi partie des frangins ? J'ai remarqué le macaron du G.I.T.E ce matin sur la porte d'Uhaina.

— Tu as l'œil aiguisé et tu en sais des choses.

— Pas assez, c'est pour ça que j'ai besoin de toi.

— Bazkaria n'en fait pas partie, du moins à ce que j'en sais.

— Et les jeunes ?

— Non plus, c'est encore trop tôt pour eux. Laisse-les se faire un nom et un renom. Après la toque, le tablier, peut-être.

— Bon, passons à autre chose. Et la relation entre Amparo Afaria et Koldo Gosaldu ?

— Et tu dis que tu as besoin de moi ? Comment sais-tu ça ?

— Je suis comme le Nil, j'ai mes sources.

— Je l'ai su par la bande, mais ça ne plaisait pas du tout à Iker Afaria, surtout depuis que Koldo Gosaldu, en plus de faire le joli cœur, confectionnait de jolis plats chez Txomin Bazkaria. Txomin, par contre, ça ne le dérangeait pas, au contraire. Ça mettait du piment dans la compétition et c'étaient les autres qui avaient des hémorroïdes. Car c'est devenu très tendu entre les deux chefs, il y avait de gros enjeux. Au-delà de « Label et Toque ». Bazkaria est maqué avec Pierre Urepel et ses cochons noirs du Kintoa. Et voilà qu'Afaria veut se lancer aussi dans le porc avec son projet à Sare. Bazkaria l'a pris comme un tour de cochon, et puis c'est tout. Leurs relations se sont dégradées et l'ambiance autour de l'émission a commencé à être maussade. Comme on dit en Israël. Au début, la compétition était franche et joyeuse, les équipes avaient de bonnes relations comme il doit y en avoir entre gens de la même corporation, puis elles se sont recroquevillées sur elles-mêmes, allant carrément jusqu'à faire bande à part...

— Comme à Gaza. Désolé mais il fallait que j'égalise.

— Je ne dis rien, c'est moi qui ai commencé. Chaque camp a essayé de savoir ce que préparait l'autre. De l'espionnage à la petite semaine. Minable et nauséabond. Et nous le cul entre deux chaises, pas très à l'aise. Nous n'avions pas à prendre parti. Chacun aurait aimé que nous débinions l'autre. Et les jeunes, très emmerdés au milieu de ce micmac. Ils sont forts, tous les deux, car ils ont bossé comme des malades avec la tête encombrée par les coups plus ou moins tordus des deux patrons. Pression sur les fournisseurs, sur le personnel, pression sur nous aussi, je te l'ai dit, ils ont joué à trois bandes et fait pas mal d'accrocs dans le tapis. Mais comme c'était le leur, le billard... Bref, pas la cuisine des anges.

— Et Graciane Afaria dans tout ça ?

— Je ne sais pas si elle a participé à la dégradation de l'ambiance, mais ce qui est sûr, c'est qu'elle a un faible pour Ibon Krakada.

— Eh bien c'est du joli ! C'est la cuisine du hard ton affaire.

— Je ne te parle pas de cul, andouille ! C'est pour Krakada avec sa fille qu'elle militait déjà avant, alors maintenant ! Car ça simplifierait les choses et la transition se ferait en douceur et c'est meilleur pour les affaires. Elle pourrait comme ça continuer à superviser le tiroir-caisse, il n'y a que ça qui l'intéresse ; salade de fafiot, tournedos de grisbi sauce à l'oseille, galette de blé, bref, tout ce qui se cuisine à la braise.

— La fille, parlons-en ! Il paraît que c'est un morceau de roi. Que pense-t-elle de tout ça ?

— Je peux te dire qu'elle est jolie, très jolie même, Amparo. Mais elle ne m'a pas ouvert son cœur.

— Pas elle, Alain, mais tu dois savoir des trucs, non ? Par le même biais que celui qui t'a appris la situation.

— Elle s'en fout, paraît-il. Mais ne supporte pas que le beau Koldo la délaisse pour préparer « Label et Toque ». Il viendrait après le service lui rendre visite en douce.

— Avec échelle, guitare et ode à l'amour ? Christian a-t-il besoin de Cyrano pour émouvoir Roxane ? Ses nuits doivent être courtes à Gosald, s'il fait l'aller-retour dans la foulée. Je n'ose imaginer qu'il repose le guerrier dans le lit de la donzelle une fois la guerre finie.

— À moins qu'il ne fasse sommeiller le cochon dans une bauge proche avant de regagner sa montagne.

— Dans ce cas c'est la fille qui fait du fractionné. C'est bon pour la santé ; mais pour le teint ?

— Je n'en sais rien, Xanti. Moi je suis en cuisine, l'arrière-cuisine c'est toi.

— Bon. Alain je te remercie. Pourrais-tu me donner les numéros de téléphone de Gosald et Krakada, ça me ferait gagner du temps, sachant que je ne suis pas la police et que je ne vois pas pourquoi je ne serais pas bienveillant avec eux.

— Je les ai dans mon téléphone Xanti. Je te les envoie par SMS.

— Merci encore, ciao, ciao, Alain.

Mon mobile frissonna peu après : les numéros demandés.

Tout ce que m'avait dit Ortolan venait confirmer les dires d'Hercule Matepitz : un sacré observateur l'Hercule. Avec ce qu'il

m'avait raconté, j'avais de quoi nettoyer, un peu, les écuries d'Augias. Le seul truc où j'étais bancal c'était Bazkaria et les frères trois points. En était-il ou non ? Ortolan avait été assez évasif à son sujet. Pour Afaria il n'avait pas pu faire autrement.

J'appelai Pibale.

— Xanti, qu'est-ce qui t'amène ?

— Tu as de bonnes photos de ce matin ?

— Bien sûr. Ça n'a pas trop chauffé entre la presse et la police. Mais j'ai des photos.

— Bien. Deux choses. Je vais faire mes deux papiers, pour *La Gazette* et *Le Parisien*, dans le sens « les affaires reprennent ». Donc, choisis deux photos qui iront avec. D'autre part, as-tu des photos du restaurant de Bazkaria à Bidarray ? Notamment de la porte d'entrée et des macarons qui sont collés dessus, s'il y en a. Je t'explique. Afaria est franc-maçon : j'ai remarqué un macaron rond et rouge du G.I.T.E collé sur la porte vitrée de l'entrée d'Uhaina. Il faudrait que je sache si Bazkaria a le même. Et je ne vais pas aller à Bidarray pour vérifier, je n'ai pas le temps. Pourrais-tu voir ce que tu as et m'appeler. Le plus vite possible car je vais commencer à écrire mes papiers.

— OK Xanti, je le fais tout de suite et je t'appelle.

— Merci, j'attends ton appel.

J'avais de quoi gratter.

On revenait à parler de Pierre Urepel, il fallait donc que j'explique qui il était et ce qu'il faisait.

Pierre Urepel avait créé à la fin des années 80 l'Association du Porc Basque avec une vingtaine de producteurs de la Vallée des Aldudes, dans le but de relancer l'élevage du Porc Pie Noir, belle race locale goûteuse et rustique appelée aussi Kintoa. Les vingt-cinq spécimens du début avaient fait des petits puisqu'ils étaient maintenant des mille et des cents à courir dans la montagne, se nourrissant de glands et de châtaignes, ils ont bon goût après. La Vallée des Aldudes, au sud-ouest de Saint-Jean-Pied-de-Port en Basse-Navarre, avait la particularité d'abriter un territoire à cheval sur la frontière, qui ici aussi n'a jamais existé, le Kintoa, Pays-Quint, ouvert au pastoralisme, réglementé par des conventions et administré par des élus dédiés, originaires de la Vallée des Aldudes et des vallées sudistes du Baztan et d'Erro en Navarre. Pierre Urepel avait d'autres cordes à son arc. Éleveur, producteur, salaisonner, traiteur, il déclinait le cochon comme Bach ses fugues, avec virtuosité. Chef d'entreprise

avisé, dans la Vallée des Aldudes c'était quelqu'un qui comptait et sur qui on pouvait compter. Il s'était également associé, dans les années 2000, avec quatre artisans charcutiers du Pays Basque pour créer un séchoir collectif à jambons, ouvert aux particuliers, aux restaurateurs et aux fermiers de la région. Et la filière du porc basque, forte d'une cinquantaine de producteurs avait pu dès lors fournir près de 2 000 cochons par an, permettant une démarche de reconnaissance du porc basque et de son jambon en Appellation d'Origine Contrôlée. Pierre Urepel ne s'était pas arrêté en chemin, il avait agrandi ses installations et le séchoir, avait ouvert boutique à Paris, Boulevard Saint-Michel. Puis il avait obtenu l'agrément de son atelier de transformation du séchoir des Aldudes et de l'abattoir intercommunal de Saint-Jean-Pied-de-Port, pour l'exportation de viandes porcines au Japon. C'est pour ça que maintenant il arrivait aux Nippons de se tacher le kimono avec de la graisse de jambon, de saucisson ou de viande fraîche provenant du Pays basque. Juste retour des choses, pourrait dire Francisco Jasco y Azpilicueta, le jésuite navarrais de Javier près de Pampelune, qui y avait été au Japon, il y a longtemps, mais pas pour boire du saké : quand on est copain avec Ignace de Loyola, faut pas trop déconner non plus.

Voilà qui était Pierre Urepel et voilà ce qu'il était capable de faire !

Mon mobile tressaillit : Pibale.

— Xanti, j'ai trouvé des photos. Elles datent du début de la série « Label et Toque ». Je ne vois rien de ce que tu cherches. Je t'en envoie une, où on voit bien la porte et un autocollant, mais pas celui dont tu m'as parlé.

— Merci, Pibale, n'oublie pas *Le Parisien*.

— Ne t'inquiète pas Xanti.

La photo arriva. Effectivement, à part un autocollant de l'Association du Porc Basque, rien ne mentionnait le G.I.T.E sur la porte d'Uhaina. Je pouvais commencer.

Comme toujours, c'était par *La Gazette*.

J'ouvrai par le tournage matinal, les grandes manœuvres cuisinières sous la houlette de Dominique Araina et la partition magnifique qu'avait interprétée Ibon Krakada. Puis je glissai vers le triangle, non des Bermudes, on pouvait y disparaître, mais des constructeurs philosophes d'un avenir meilleur, surtout le leur, d'après ce que l'on ne pouvait empêcher les gens de penser, et où l'on était censé apparaître, même si ce n'était pas tout à fait au grand jour.

Je ne parlai pas encore de l'idylle entre Amparo Afaria et Koldo Gosaldu. J'occultai pour l'instant les Capulet et les Montaigu : il fallait que je sois sûr de la présence de la voiture de Roméo sous le balcon de Juliette la nuit du crime. J'avais largement de quoi alimenter la chronique du conflit Bazkaria/Afaria au sujet de Gosaldu cuisinier camionneur à ses débuts, et de la concurrence future Urepel/Afaria, rehaussée par l'appartenance au G.I.T.E d'Afaria, et pas de Bazkaria. Je titrai : « De l'art et du cochon ».

Puis j'appelai Roland à *La Gazette*.

— Xanti, je suis en train de te lire. C'est bon pour nous, tout ça. Les frangins, ça fait toujours vendre. Et le focus sur Urepel, très bien.

— J'ai d'autres biscuits que je n'ai pas vérifiés. Roméo et Juliette version gastronomique. La petite Afaria et le jeune Gosaldu sont au mieux, mais les parents Afaria ne les bénissent pas. Cependant, motus et bouche cousue pour le moment. Tu as de quoi illustrer avec les photos de Pibale. Il faudrait que Grandpeujot et Araina soient sur la photo.

— Ça roule, ne t'en fais pas.

— Ciao, ciao, Roland. À demain.

Et je me plongeai dans la suite des aventures, mais pour *Le Parisien* cette fois.

Je le fis plus parisien justement, plus télé-réalité, plus pour le panier de la ménagère de plus de 50 ans. Je titrai « Game of Toques ».

C'est Kattalin que j'eus à Paris.

— Nous avons bien reçu ton papier, Xanti, et la photo de Pibale aussi.

— Parfait, Kattalin. Je t'appelle demain en fin de matinée.

— D'accord, Xanti. Que vas-tu faire maintenant ?

— Aller boire l'apéro à Guéthary. Toujours au boulot, il faut bien continuer l'enquête.

— Veinard, tu en as un beau boulot !

— Je boirai le premier canon en pensant à toi, Kattalin.

— C'est gentil, Xanti, à demain.

Et j'appelai la magicienne.

— Madame L'Oréal ?

— Grimod de la Reynière ?

— As-tu prévu quelque chose ce soir ? Une séance apéritive à Guéthary s'impose.

— Ah bon ? Que nous vaut ce changement de latitude ?

— Des vérifications à faire, et humer aussi l'ambiance. Avec une jolie femme à mon bras.

— Ça me plaît. Tu peux passer quand tu veux, je suis déjà à la maison.

— Mais nous y allons à l'italienne. Je sais, tu n'aimes pas porter un casque. C'est ça ou galérer pour se garer.

— D'accord pour la douce vira. Je t'attends.

C'est donc d'un scooter léger mais résolu que je grimpai à Bordagain.

Arbre accueillant, chien las mais apparemment circonspect, sempiternellement en service comme un vieux majordome blasé, tout allait pour le mieux. J'envoyai mon spécial à la sonnette et je descendis dans le séjour.

Elle m'attendait Geneviève, debout. Cheveux libres, chemise ciel en coton oxford à col américain par-dessus le pantalon, un jean 501 – ça lui faisait des fesses très très épatantes – ballerines et petit Laffargue marine de baroudeuse chic à l'épaule.

Je m'approchai, l'enlaçai, mains sur ses fesses, et je l'embrassai lentement, pleinement. Mais sans voracité. Elle me rendit volontiers mon baiser, nous étions entre gens bien élevés. La voir, la toucher, la sentir, lui parler. C'est ce qu'il me fallait.

— Eh bien ? fit-elle.

— Laisse-moi arriver.

— Mais tu es bien arrivé, il me semble.

— C'est sûr, et j'apprécie.

— J'ai vu.

— Bon, j'ai plein de trucs à te dire, tu penses bien.

Et je lui fis un récit circonstancié de ma journée : cuisine, arrière-cuisine et frères trois points, cochons, amours contrariées.

Il fallait que Geneviève arrive à Guéthary comme un nez de Grasse : au parfum. Pour ouvrir l'œil et les oreilles en sachant quoi respirer. Si, en plus, je pouvais tomber sur Hercule Matepitz et son copain Jeannot Larchus, ce serait parfait. Hercule, c'était presque sûr,

il serait par là à traîner.

— Je prends mon casque, alors ?

— Oui, ça complètera ta tenue de bobo branchée. Tu es parfaite pour Guéthary.

Nous dévalâmes prudemment Bordagain jusqu'au quai Ravel. Pont de Gaulle, traversée de Saint-Jean-de-Luz, Nationale 10, feu rouge en haut de la côte, coup de guidon à gauche, descente vers le fronton au bout duquel je me garai. Nous y étions.

Je commençai notre tournée des bistrots en m'approchant du Spot, de l'autre côté de la chaussée où il y avait de l'animation, mais ni dehors, ni dedans, je ne connaissais quelqu'un. Nous continuâmes vers le Madrid un peu plus loin. Là non plus, personne à nous mettre sous l'oreille. Nous arrivâmes donc devant le Bar Basque, en face. Bingo ! Assis sur la murette Hercule Matepitz, casquette à l'envers, dégustait un demi en regardant passer les passants.

— Xanti ! lança-t-il dans ma direction.

— Hercule, je savais que tu serais dans le coin. Je te présente Geneviève.

— Enchanté, fit-il en se laissant glisser de la murette, retirant sa casquette et couvrant Geneviève d'un seul baiser plantureux, courtois mais gourmand, Hercule. On va s'asseoir pour boire un godet, continua-t-il. Tu as du pot, Xanti, Jeannot Larchus va arriver d'un moment à l'autre. Il pourra te parler de la voiture de Krakada.

Au coin de la terrasse une table libre, nous l'annexâmes immédiatement.

Un garçon vint aux nouvelles : deux demis et un jus de tomate pour Geneviève.

C'est Geneviève qui attaqua :

— Xanti m'a parlé de vous et des renseignements que vous lui avez fournis...

— Tutoie-moi, ce sera plus simple, coupa-t-il de sa grosse voix. J'ai horreur de vouvoyer les jolies femmes.

— Comme tu veux. Hercule, enchaîna Geneviève.

— Elle est à la coule, me fit-il, j'aime ça.

Et il lança sa grande main ouverte vers celle de Geneviève qui entra avec aisance dans ce jeu de paumes. Hercule était aux anges, il

l'avait adoptée. J'espérais qu'il ne se mettrait pas en tête de l'essayer aussi. On ne savait jamais avec Hercule.

— Comment réagit-on à Guéthary ? reprit Geneviève. Xanti m'a un peu expliqué, mais j'ai besoin de sentir les choses pour pouvoir les comprendre.

Le charme fut rompu par le garçon qui venait d'arriver avec notre commande. Tout comme Jeannot Larchus. Le garçon repartit pour un demi de plus.

Hercule fit à son tour les présentations.

— Jeannot Larchus, Guéthariar grand teint et ancien joueur de grand chistera, Geneviève, l'amie de Xanti. Lui, tu le connais.

Jeannot prit la main que Geneviève lui tendait, puis serra la mienne.

— Et la voiture de Gosaldu ? commençai-je, en direction de Jeannot. Hercule m'a dit que tu l'avais vue le soir du crime.

— Oui, il faisait doux, je revenais du trinquet à pied et j'allais à la jetée des Alcyons. Je l'ai remarquée sur le parking de l'Office de Tourisme. Pas loin d'ici, pas loin d'Uhaina, pas loin de tout, quoi.

— Tu en es sûr ?

— Mais oui, un petit break Volvo blanc, tu parles si je le connais, depuis le temps qu'il vient pour rencontrer la petite Afaria.

— Il était quelle heure ?

— Une heure du matin environ. Je me suis d'ailleurs fait engueuler par mes copains parce que je suis arrivé trop tard. On a bu un pot et ils sont partis assez vite, ils travaillaient le lendemain. Moi j'avais le temps, j'étais en congé et ma femme gardait les enfants de sa sœur. J'ai donc traîné encore un peu plus. Et, j'y pense maintenant, en rentrant chez moi, derrière le fronton, j'ai croisé Urepel, celui des cochons basques. Je me suis même dit : ceux de l'intérieur se sont donné rendez-vous sur la Côte ou quoi ?

— Pierre Urepel des Aldudes ? fis-je. Tu l'as reconnu ?

— Bien sûr. Avec son béret rond posé sur le crâne.

— Et quelle heure était-il alors ?

— Je ne sais pas exactement : entre 1 h 30 et 2 h du matin.

— Eh bien Jeannot, fit Hercule, tu ne sors pas souvent, mais quand tu sors, tu en remarques des choses !

Nous n'eûmes pas le loisir de développer. Une cuadrilla sortait du Madrid qui hélait Hercule et Jeannot.

— Excusez-nous, dirent-ils en chœur, on nous attend.

Et ils se levèrent pour rejoindre leurs copains.

— Nous avons bien fait de venir, commença Geneviève. Dommage qu'ils soient partis. Je l'avais bien en main Hercule. Et l'autre, c'est une mine. Un petit coup de pioche et hop le filon !

— Il y en avait du monde à Guéthary dans la nuit de dimanche à lundi, continuai-je. Afaria, Gosaldou et Urepel maintenant, et l'assassin. À moins que l'un des deux ne soit l'assassin. Il va falloir livrer mes petits secrets à Petit Poulet pour qu'il éclaire la situation. Que fait-on maintenant ?

CHAPITRE VIII

Mercredi soir et jeudi matin

Abondance de biens ne nuit pas

— Un petit txakoli à l'Hétéroclito, non ? glissa Geneviève.

— Ça ne peut pas faire de mal. Allez, zou !

Nous quittâmes la terrasse du Bar Basque et nous pérégrinâmes doucement un peu plus loin, un peu plus bas, traversant le petit pont du chemin de fer, vers ce bistrot singulier et sa terrasse à la vue imprenable : l'océan, encore l'océan, toujours l'océan. Avec ses centaures iodés caracolant sur l'écume des vagues, cavalliera maritima. Nous étions dans le bon tempo car là aussi, une table nous ouvrait les bras de ses fauteuils. Aussitôt dit, aussitôt fait, nous commandâmes deux txakolis.

— Ça a l'air de se compliquer, fis-je.

— Tu trouves ? me reprit Geneviève. Au contraire, tu as deux pistes toutes chaudes, là, sous les sabots de ton cheval. Koldo Gosaldy d'abord, mais je le vois mal descendre de la montagne en voiture et tuer le père de sa dulcinée au prétexte qu'il ne voit pas leur relation d'un bon œil.

— Souviens-toi du Cid qui tue Don Gomès, puis Don Sanche avant d'emballer Chimène...

— Qui était déjà emballée mais inflexible : il est joli garçon l'assassin de papa, mais ça ne suffit pas, il faut qu'il prouve, et qu'il me prouve, sa vraie valeur.

— Certes, il n'avait pas que du cœur, Rodrigue, il en avait une belle paire aussi, et Chimène en pinçait pour lui, comme Amparo pour Koldo. Donc tu ne peux pas l'éliminer.

— D'accord, Corneille.

— Et puis, Dona Urrique, on peut également avoir du billard à trois bandes. Pourquoi pas Ibon Krakada qui profite de la présence de son rival pour estourbir son patron, s'ouvrant ainsi les portes de la

cambuse, le portefeuille de sa patronne et peut-être le cœur de la fille, puisque Gosaldu ne va pas manquer d'être mis en cause ?

— Si tu fais dans le jésuite mon petit Loyola, c'est sûr que ça complique les choses.

— En vertu de quoi pourrais-je m'exonérer de cette hypothèse, mademoiselle d'Avila ? Elle est aussi sur la table, il faut donc la considérer.

— Elle est un peu en bordel, ta table, non ? Car il y a aussi Urepel à considérer, comme tu dis.

— Eh oui ! Que faisait-il là ? En voilà un qui sans doute en aurait eu à gagner avec la mort d'Afaria. Même si le projet continue sans lui. Car les suivants seront certainement plus malléables. Il faudra que je demande aussi à Petit Poulet l'heure de la mort d'Afaria.

— Que faisait-il là, Urepel ? Dis-donc, Rouletabille, il n'y avait pas une soirée de cesta punta dimanche à Saint-Jean-de-Luz ? Avec partenaires, musique à gogo et buffet, made in Urepel je crois ! Laurence y était invitée, c'est pour ça qu'elle n'était pas au Kursaal avec Maïté et moi pour un concert de l'Orchestre d'Euskadi. Dis-donc, mon petit chéri, le sport, la pelote, c'est ton domaine aussi, non ? Il faudrait te tenir au jus.

— Je bats ma coulpe, Madame L'Oréal. Appelle Laurence pour savoir si Urepel était là ou non.

Geneviève dégaina son mobile et appela.

Autour de nous ça sirotait, le regard dans les vagues et ça ne parlait pas du tout du meurtre. Ici c'étaient claquettes et bermudas ou fringues tendance et siglées marques in, plus Guide du Routard ou Roman français que menus et cartes étoilées.

Geneviève en avait terminé avec Laurence.

— Effectivement, c'était une soirée Urepel avec magret fumé fourré au foie gras et autres perditions. Et Pierre Urepel était là en personne, servant lui-même derrière le buffet et expliquant ses produits comme il sait si bien le faire. Laurence est partie vers minuit, la soirée n'était pas tout à fait finie et Urepel encore là, elle en est sûre.

— Ce qui fait qu'il pouvait très bien se trouver à Guéthary vers 1 h 30, comme nous l'a dit Jeannot Larchus. Ça nous en fait donc un de plus ! C'est ça que tu appelles simplifier ?

— Abondance de biens ne nuit pas, Rouletabille. Nous avons un grand choix de suspects, ne nous plaignons pas.

— Soit. Mais pourquoi alors quitter Guéthary en passant par Acotz ?

— Pour se débarrasser du papier justement.

— Tu as réponse à tout.

— J'ai des questions aussi : si nous en prenions un autre ?

— Un autre suspect ?

— Non, un autre txakoli. Tu commences à saturer mon garçon. Tu as beaucoup réfléchi, détends-toi maintenant. Savoure l'instant, déguste-le, mordille-le...

— Ce n'est pas l'instant que j'ai envie de mordiller.

— Tu vas déjà mieux. Allez, profite.

Il n'y avait rien d'autre à faire que de commander deux autres txakolis. Je le fis donc.

La soirée s'annonçait douce. Le second txakoli ne fit pas un pli.

— Nous aussi nous allons rentrer à Ciboure par le chemin des assassins, relança Geneviève. Il faut briser le signe indien avant que la nuit tombe. Et j'ai de quoi faire à la maison une salade de chez salade.

Fouette cocher vers Acotz !

C'est d'un scooter circonspect autant que circonstancié que nous cheminâmes, Mastroianni et Ekberg d'un soir, pour une douce pérégrination. Pas de vide veule au bout de la quête, non, la possibilité d'une idée, Fontaine de Trevi en moins, mais plage de Cenitz en plus.

Nous roulâmes, plus Dolce Vita qu'Équipée Sauvage, tous sabords ouverts, mais rien. Rien pour nous ouvrir une piste ou nous faire friser le cortex.

À Mayarco, devant le portail de la Villa René, refuge de punks sans chien et de zadistes avachis, des filles à frange et à pantalons flasques, et des mecs moulés des jambes et grosièrement chaussés débarquaient d'une camionnette. Un symposium de la contestation ? Nous les frôlâmes doucement. Arrivés à Lafitenia, nous prîmes la Nationale pour rejoindre Bordagain. C'est donc d'un scooter tout en retenue que nous mîmes le cap sur Ciboure dans une douceur du soir toute imprégnée de trop de questions sans réponse.

Sous l'arbre le chien fit le job, langue pendante et queue dans la

moyenne. Sûrement pour rassurer sa patronne.

Nous entrâmes.

— J'ai tout ce qu'il faut, mais si tu m'aides, ce sera encore mieux, prévint Geneviève.

— As-tu du txakoli pour nous donner de l'inspiration.

— Je n'ai que ça. Notre pitance est dans le frigo.

Pendant que Geneviève échantonnait, je trouvais ce qu'il fallait pour appliquer une recette d'Alain Ortolan, la salade Txingudi, comme la baie du même nom à l'embouchure de la Bidasoa. Salades diverses, chorizo, oignons, piments d'Anglet, chipirons, jambon en chiffonnade, moules, guindillas et des piquillos en lanières.

— Pourrais-tu allumer la plancha ? demandai-je à mon marmiton.

— Oui chef, acquiesça-t-elle, en me servant un txakoli avant de sortir du congélateur deux verres bodega où tremblotaient deux soufflés à l'Izarra sûrement, comme en confectionnait Madame Mascotena.

Je découpai du chorizo en brunoise, éminçai les piments, ciselai les oignons, puis je fis sauter le tout dans de l'huile d'olive. Je les réservai ensuite et je décortiquai les moules. Pendant ce temps Geneviève apprêtait la salade avec du gros sel de Guérande, de l'huile d'olive et du vinaigre de cidre. Puis elle dressa la table sur la terrasse. Je passai les chipirons et du chorizo, découpé en tranches cette fois, à la plancha.

Le temps d'écluser le txakoli et c'était prêt. Je parsemai la salade de tous les ingrédients, sans oublier les guindillas et les lanières de piquillos. Puis je disposai le jambon sur le tout et je saupoudrai de moules.

Durant tout ce dîner d'une frugalité étudiée, nous continuâmes à faire entrer ou sortir les pièces qui constituaient le puzzle Afaria. Sans trop de succès. Et malgré le soufflé glacé, à l'Izarra et de Madame Mascotena bien sûr, qui nous escorta sur la fin, la situation ne s'éclaircit pas.

— Un petit café, Rouletabille ? Je le prépare.

— Je veux bien. Madame L'Oréal.

Je m'installai dans la balancelle pendant qu'elle s'activait à la cuisine.

Elle était chouette notre vie, non ? Ça ne vous irait pas à vous, ce

mode de fonctionnement ? Courant alternatif et pourtant continu. Menu du jour ou à la carte, mais toujours trois étoiles. Chacun sa route chacun son chemin, qui finalement menait toujours à l'autre. Moi en tout cas, ça m'allait. Et ça lui allait aussi à Geneviève, fallait croire.

Elle arriva, enchanteresse à plateau, avec deux cafés pistons, que nous savourâmes en silence, l'un contre l'autre. En suspens dans une éternité légère qui n'appartenait qu'à nous. Un coup de rein et Geneviève donna le départ de notre nuit, quittant la balancelle d'un élan charmeur. Je débarrassai les cafés. Cuisine, escalier et Cythère. Du moins c'est comme ça que je le voyais. Peut-être pas Watteau, mais j'embarquai avec gourmandise.

Le matin ne me surprit pas, je levai le camp en loucedé, homme aux semelles de vent. Non sans avoir claqué deux baisers mutins aux fossettes de Geneviève, réceptacles matinaux de ma première offrande du jour. Elle se retourna, trop tard comme toujours.

J'avais du mail. Gosaldu, Urepel et leur présence à Guéthary, ça, c'était une bonne manière que je faisais à Petit Poulet. L'heure de la mort d'Afaria et les résultats des entrevues avec les susnommés, ça, ce serait le renvoi d'ascenseur. Ça sentait le déjeuner en amoureux.

Je dévalai la colline enchantée d'un scooter gourmand vers Marinela. Polo, bermuda, claquettes, Socoa. Le bain me revigora et mon arpentage de digue fut placé sous le signe de l'interrogation. Gosaldu à Guéthary ? Oui, s'il était venu voir sa belle. Le billard à trois bandes pour supprimer Afaria et faire porter le chapeau à Krakada ? Trop chiadé et trop incertain finalement, il suffisait à Krakada d'un alibi pour faire tomber le château de cartes. Urepel, lui, avait davantage de raisons d'écarter Afaria de son chemin. Mais pourquoi prendre le risque de venir l'éliminer dans sa cuisine ?

Je me surpris à marcher en regardant le sol, perdu dans mes réflexions, alors que l'endroit méritait autre chose qu'une pérégrination soucieuse et tête basse. Haut les cœurs, Xanti ! Et la tête aussi. Gorge-toi de ce décor dans lequel se joue la plus belle pièce qui soit : la vie. Et pas n'importe laquelle, la tienne, celle qui brille dans un écrin incomparable, ce Pays basque montagneux et maritime qui s'ouvrait en ce début de journée.

Je levai donc la tête, respirai un bon coup et affirmai mon pas, il fallait être digne de ce cadeau royal.

Je revins vers mon scooter et remarquai un message laissé dans

mon mobile. C'était la grosse voix d'Hercule Matepitz.

— Xanti, c'est Hercule, me disait-elle, tu devrais m'appeler.

Énigmatique et rigolarde la voix.

J'appelai donc Capitaine Hercule.

— Hercule, c'est Xanti.

— Je t'ai reconnu. J'ai une info pour toi. Je ne sais pas si ça va être une bonne nouvelle, mais elle est marrante. Je ne pouvais pas t'en parler hier soir, et je ne peux pas appeler la police, ça ne se fait pas. Alors je te le dis. Graciane Afaria s'envoie Ibon Krakada, à moins que ce ne soit le contraire. Marrant, non ?

— Eh bien dis donc, il s'en passe des trucs à Guéthary ! Tu l'as appris quand ?

— Je m'en doutais un peu, je n'étais pas le seul. Mais là, ça peut changer la donne, expliquer ou compliquer, je ne sais pas, le meurtre d'Afaria.

— Tu es sûr de ça. Hercule ? Depuis quand ?

— Bien sûr que j'en suis sûr ! Je n'ai pas de preuve mais je sais, et d'autres aussi savent. Tu ne crois pas que je vais te balancer un bobard. Ils se retrouvent chez Krakada. Il loue une vieille maison près de la plage de Senix. Tu te démerderas avec les flics, c'est ton boulot. Par contre, je ne veux pas que les flics me demandent quoi que ce soit. C'est petit Guéthary et je ne suis pas une balance. Mais il s'agit d'un meurtre.

— Depuis combien de temps ça dure ?

— Depuis un peu plus d'un an, quand Afaria s'est absenté pour un congrès ou un truc comme ça.

— Comment le sais-tu ?

— Je ne le savais pas, mais un jour, j'allai à Senix voir surfer mon neveu, dans l'après-midi, et j'ai vu Graciane Afaria sortir d'une maison en voiture.

— Tu l'as reconnue ?

— Pas elle, la voiture. Une Mini blanche avec le toit noir, elle est connue à Guéthary. Je me suis renseigné : c'était la maison où habite Krakada.

— Sortir de chez quelqu'un, ça ne veut rien dire.

— Une fois, non. Mais quand ça se reproduit plusieurs fois par

semaine, on peut se poser des questions. D'autres l'ont remarqué aussi. Je ne t'ai rien dit quand tu es venu au local, ni hier soir au Bar Basque, car les autres ne sont pas au courant. C'est pour ça que je t'appelle.

— Tu te souviens des dates ?

— Non, mais la première fois c'était un après-midi, un mercredi puisque mon neveu n'était pas au lycée, et avant une compétition importante à Hossegor. En mai je crois, facile à vérifier.

— Tu les as vus ensemble souvent ?

— Non, jamais. Mais le mercredi après, la voiture est encore sortie de chez Krakada. Et le mercredi suivant aussi. Après j'ai arrêté. Je savais, ça me suffisait. Mais d'autres l'ont remarqué.

— Qui ?

— Je ne peux pas te le dire. Mais c'étaient d'autres après-midi.

— Dis-moi, Hercule, elles ont le crabe qui pince, les femmes chez Afaría !

— Tu le sais, Xanti. Il y a trois choses qui gouvernent les hommes : le pognon, la bouffe et le cul. Et dans cette affaire, il y a au moins deux éléments sur trois. Peut-être les trois.

— Bon, Hercule, je vais voir ce que je peux faire avec ça. Je te remercie en tout cas de ta collaboration. Et, comme tu dis, la suite va être beaucoup plus marrante, maintenant que je sais ça.

— Salut, Xanti. Je compte sur toi.

— Tu peux. Ciao, ciao, Hercule.

Voilà une journée qu'elle commençait bien ! Après les fesses de Geneviève embrassées à la fraîche, c'étaient celles de Graciane Afaría qu'Hercule me livrait sur un plateau. Un coup à faire des envieux, c'est sûr. Il fallait appeler tout de suite Petit Poulet.

— Petit Poulet, enquêteur pugnace et officiel, mes respects du matin.

— Salut, franc-tireur de l'info. Xanti, qu'est-ce qui t'amène ?

— Je crois que tu devrais m'inviter à déjeuner.

— Ha ! ha ! y aurait-il anguille sous roche ?

— Peut-être cétaqué sous plateau continental.

— Autant j'aime quand tu m'appelles comme ça, autant je ne supporte pas d'être doublé par un amateur.

— Tu te fais du mal, gloire de la Police Nationale. Nous ne nous combattons pas, nous nous complétons. Rentre-toi ça dans la tête. Parce que tu as des choses à m'apprendre, sois tranquille.

— Bon. Brouillarta à 13 h 30. Ça nous laisse le temps de nous retourner.

— Entendu. À tout à l'heure, Maigret.

— À tout à l'heure, Jack London.

C'est donc d'un scooter guilleret que je quittai la plage du fort. Putain, quelle était belle la vie !

Amatxi Margot s'affairait déjà à la terrasse de son restaurant. C'était une des figures tutélaires de Socoa et elle menait son affaire de main de maître, veillant à tout, étant partout. Et avec le sourire. Elle me vit et me fit signe, le pouce et l'index resserrés, ce qui en langue Amatxi voulait dire : je te sers un petit café ? Je pétai l'allégresse après toutes ces bonnes nouvelles, je ne me fis pas prier pour répondre à son invitation.

Déjà elle était rentrée faire mon café. Je la suivis à l'intérieur.

— Xanti, comment vas-tu ? Toujours fidèle à Socoa. Et pour réfléchir c'est un bel endroit, n'est-ce pas ? Car en ce moment tu dois pas mal réfléchir avec cette histoire à Guéthary.

Je l'embrassai avec plaisir.

— C'est sûr, Amatxi, que je réfléchis pas mal en ce moment. Qu'en pensez-vous ? Vous le connaissiez, Afaria ?

— Oui, bien sûr. Mais on ne joue pas dans la même catégorie. Nous, nous faisons la cuisine comme on nous l'a appris, le mieux possible, à notre façon. Lui, il réinventait, parce que tout a déjà été fait finalement, et il faisait aussi du business. Peut-être trop, avec son histoire de cochons à Sare. Mais de là à se faire tuer. Je le préférais, lui et son petit Ibon, aux autres de Bidarray. Ici on a toujours préféré le poisson. Et puis, il me plaît à moi ce gosse, il a de jolies manières et j'aime comme il travaille. Mais c'est un beau diable, il saute sur tout ce qui bouge. Ici aussi il a essayé, avec ma petite fille ou les serveuses. C'est comme ça, il plaît aux filles.

Pas qu'aux filles, à leurs mères aussi. Si elle savait !

Je vidai mon café et pris congé.

— Je vous remercie, Amatxi, à bientôt.

— C'est ça, Xanti, à bientôt.

Ainsi donc, la matinée avançait en continuant d'ouvrir ses pochettes surprises. Ibon Krakada était charmant, charmeur et chaud de la pince. La bouffe, le cul, sans doute le pognon, Matepitz avait plus que jamais raison ! Cette journée laissait venir à moi les infos, comme les petits enfants au Seigneur et à certains ecclésiastiques irlandais. Il fallait donc ne pas abuser.

De retour chez moi je me douchai et couchai, encore un mot qui allait bien avec cette histoire, dans mon calepin, tout ce que j'avais appris le matin.

J'avais de quoi faire un papier d'enfer pour le lendemain vendredi, mais je ne le sentais pas. Trop draps chauds, souffle rauque et perles de sueur glissant le long de l'échine. Plus déformant qu'informant. Et étaler les histoires de cul pour les étaler, ne me branchait pas trop. J'avais de ces pudicités qui m'étonnaient moi-même. Pudibond non. Pudique pas trop non plus. Alors ? C'était leur truc après tout, pas le mien. Et ils en faisaient ce qu'ils voulaient. C'était ça, sans doute. Mais seulement jusqu'au moment où ça pouvait expliquer des choses. Là, je n'aurais plus d'état d'âme. Et Urepel dans tout ça ? Sans douter de la parole de Larchus, comment être sûr de sa présence à Guéthary le soir du meurtre ? C'était un coup à négocier avec Petit Poulet pour en avoir ou non la certitude, et ensuite la primeur. Aurait-il le temps, de cuisiner Urepel avant que j'écrive mon papier pour demain ? Je l'espérais fortement.

Cet afflux d'infos me turgesçait le cerveau, j'étais tendu comme un arc et il n'y a qu'un truc qui me les viderait les urnes, où s'étaient glissées pas mal d'enveloppes en mal de dépouillement : revoir Guéthary. Et ne pas mourir bien sûr.

Mais avant, appeler *Le Parisien*.

C'est donc d'un scooter impétueux et vrombissant que je pris encore une fois la route des interrogations. À Mayarco, la Villa René ne présentait aucun signe d'activité, pas le moindre papier gras à Acotz, à Senix, pas de Mini blanche à toit noir chez Krakada, rien non plus à Cenitz, calme plat sur le parking près de l'Office de Tourisme. Que dalle, nib, nada ! Rien pour me dégriser les cellules. En dessous de moi, la mer sans arrêt roulait ses galets et c'était comme si tout recommençait. Voyage à vide, encore. Finalement il n'y avait que moi qui revenais sur les lieux du crime. L'assassin, lui, s'en gardait bien. Chou blanc. Une maille à l'envers, une maille à l'endroit, je détricotais le chemin de l'assassin avec une obstination qui tournait à l'obsession, Pénélope motorisée et à l'attente stérile. Aucun retour, même pas de manivelle. Cet impromptu de Guéthary ne m'avait rien apporté, mais

il m'avait dégagé l'esprit. Saut de puce pour saute d'humeur, l'essentiel était de ne pas avoir sauté un chapitre.

Après ces arrêts sur images où rien ne m'avait arrêté, je pouvais enfin rejoindre le Brouillarta où l'on devait m'attendre comme le Messie. Mon naturel enjoué et persifleur avait repris le dessus. J'étais prêt à jouer au ping-pong avec un Petit Poulet un tantinet énervé. Je le sentais.

CHAPITRE IX

Jeudi après-midi

Tout est bon dans le cochon

Je le sentais bien. Quand je poussai la porte du Brouillarta, saluant Jean le patron, tout sourire, il me désigna d'un regard la table où m'attendait déjà le commissaire Jacques Seignosse, près de la baie donnant sur la baie.

— Les francs-tireurs souriants saluent bien bas la Police Nationale un tantinet crispée, semble-t-il me, commençai-je. Détends-toi, bras armé de la justice immanente, je viens apporter de l'eau à ton moulin, si besoin était.

— Prends place, précieux auxiliaire de la vérité sans fard.

— Comment vas-tu, Petit Poulet ?

— Pas aussi bien que toi, dit-il me servant un verre de rosé de l'Hérault, un Puech Haut qui savait se tenir.

— Avant que vous ne commenciez, nous avertit le patron, je voudrais vous présenter le menu : risotto à l'encre pour commencer, mouillé au txakoli et relevé de fromage de brebis, puis bonite accompagnée de piperade à l'œuf. Bon appétit et bon travail !

Un double « Merci Jean ! » fusa.

— Alors ? commença Petit Poulet.

— Une question tout d'abord. Quelle est l'heure de la mort d'Afaria ?

— Vers 1 h du matin.

— Bon, je commence. À cette heure-là, la voiture de Gosaldu était sur le parking proche de l'Office de Tourisme. J'ai un témoin.

— Ça n'en fait pas l'assassin pour autant.

— Non, mais ça enrichit le tableau. Et puis j'ai autre chose. À cette heure-là, Urepel était aussi à Guéthary. J'ai aussi un témoin, le même d'ailleurs.

— Mais comment fais-tu ?

— Je ne fais rien, je traîne et j'écoute.

— Ça, c'est mieux que Gosaldu. On a une série d'empreintes sur la porte de service et sur un plan de travail, nettes, mais qui ne correspondent à personne. Hé hé, Urepel peut-être !

— D'autant qu'il était à Saint-Jean-de-Luz à une soirée de cesta punta dont il fournissait le buffet, juste avant.

— Bien joué, Xanti. C'est une piste à ne pas négliger, car tout est bon dans le cochon, sauf la concurrence. Et Afaria se proposait d'en créer de la concurrence !

L'arrivée du risotto provoqua un effet retard sur nos considérations porcines. Une trouvaille, le fromage de brebis sur le sucré piquant du txakoli et le velouté de l'encre de chipiron !

Je relançai la conversation.

— Où en es-tu ? Il y a une question qui me tracasse. Pourquoi l'assassin n'a pas emporté le couteau ? Le laisser sur place, si l'on peut dire, présentait un risque, même s'il a effacé ses traces.

— C'est ce que je me suis dit aussi, jusqu'à ce que le légiste s'en occupe. Le couteau est un deba. Un couteau de cuisine japonais à lame courte, pointue, large et triangulaire, presque un triangle rectangle, et dont on se sert plutôt pour désosser ou pour couper les grosses arrêtes de poisson...

— Je connais, j'en ai. Avec le manche en bois brut et une virole noire. Un santoku, couteau multi-usages à lame longue, large et pointue. Un nakiri aussi, à lame longue et large et au bout arrondi, pour les légumes. Et enfin un sashimi, lame moyenne, pointue et effilée pour lever les filets de poissons par exemple.

— Je vois. Monsieur maîtrise aussi l'art du découpage. Bon ! Après cet aparté culino-nippon, je reprends. L'assassin n'y est pas allé de main morte car la lame était coincée comme un harpon dans l'abdomen d'Afaria, il n'a pas réussi à la retirer. Ce qui explique son choix de laisser le couteau planté et de nettoyer le manche. Nécessité fait loi. Sur l'enquête proprement dite, je n'ai pas beaucoup avancé. J'ai les mêmes renseignements que toi. Mais maintenant je vais aller cuisiner Urepel. Et si ce sont ses empreintes qui sont dans la cuisine, il va y avoir du sport. Je vais m'en occuper tout de suite, dit-il en dégainant son mobile.

Il donna les ordres pour que l'on parte sur le champ relever les

empreintes d'Urepel et qu'on les compare avec celles retrouvées sur la scène de crime. Idem pour Gosaldu et son emploi du temps.

Quand il eut fini, je relançai la machine.

— Tu crois que tu vas avoir les résultats rapidement ?

— Si Urepel est dans le secteur ça va être vite fait, dans l'après-midi. S'il est sur le territoire français ça va être un peu plus long. Le temps de le localiser. Croisons les doigts pour qu'il soit dans le coin.

— Petit Poulet, tu pourrais me tuyauter dès que tu sais quelque chose ? Ce serait bien que je puisse le sortir pour le journal de demain.

— Je vais être obligé d'avertir les médias.

— Oui, mais tu peux organiser un point presse demain matin en les avisant ce soir. Tu sais faire ça. Et puis je vais te donner les coordonnées de mes contacts, pour confirmation. Mais là, discrétion absolue ! Tu ne les rencontres pas à Guéthary. Ils auraient l'impression que je les ai trahis.

— Tes contacts ? Tu m'as dit que c'était le même qui avait vu Gosaldu et Urepel.

— Bien, Petit Poulet. Tu suis, mais ce n'est pas fini.

— Pas fini ?

— Non. J'ai encore autre chose à t'apprendre. Car, c'est sûr, ça, tu ne le sais pas.

— Qu'est-ce que je ne sais pas ?

— Que le petit Krakada s'envoie sa patronne, la sémillante Graciane Afaria. À moins que ce ne soit le contraire.

— Non ?

— Oui ! Qu'est-ce qu'on dit à son ami Xanti ?

— Monte une officine ! Tu aurais des clients.

— Tu me le dis toujours.

— Parce que c'est vrai. Tu en es sûr ?

— Est-ce que je t'ai déjà fourgué des tuyaux crevés ?

— Non.

— Bon. Je t'explique. Celui qui m'a rencardé sur le confit de générations Ibon Krakada et Graciane Afaria, c'est un bon copain, et l'autre, celui qui voit des cuisiniers et des éleveurs de cochons partout à Guéthary, c'est un copain de mon copain. À manier avec des

pincettes. Marrant, non, le chassé-croisé chez Afaria ? La mère et la fille ont le crabe qui pince, mais pas avec le même. Et le père voudrait bien ramener Ibon Krakada dans ses filets, et pour sa succession et pour sa fille. Mais l'Ibon en question se révèle être le travailleur de la mère, au corps bien sûr. Qu'elle a fort agréable d'ailleurs. Ceci dit le père s'est trompé d'une génération, si ce n'est sa fille c'est donc son épouse : le jeune homme et la mère. La fille aussi va à la pêche et a ferré un joli poisson : Koldo Gosaldu, cuisinier plagiste à l'avenir étoilé ! Des pêcheurs de perles ces Afaria ! Pas sûr que le père aurait voulu s'en faire un collier. Je reprends et je t'explique.

Et je lui fis le récit d'Hercule Matepitz sur les divagations sentimentales de Graciane Afaria et les extras d'Ibon Krakada, agrémentés par ce que m'avait appris Amatxi Margot quant au goût pour le beau genre d'Ibon Krakada, un séducteur hors paire, comme disait l'eunuque.

— Eh bien Xanti, tu éclaires l'affaire d'un jour nouveau ! Il n'y a pas que des bobos et des people à Guéthary.

— Oh que non ! Il n'y a pas que la joie de vivre. C'est la condition humaine, l'assommoir, et au bonheur des dames aussi, non ? Attention quand même à la débâcle et à la curée. Ne pas attendre germinal non plus, pour avoir des idées. Et en ce fructidor, il s'approche à grand pas le temps où, à l'instar du vieil Émile, tu pourras fulminer un « J'accuse » qui clora les débats.

— Je l'espère aussi, mais en attendant, pour avoir la lumière, nous allons être obligés de vérifier toutes ces bonnes nouvelles. Ça explique déjà les réactions de l'engeance féminine Afaria. La mère à fond pour la succession « naturelle », la fille beaucoup plus évasive. Estelle au courant de l'infortune de son père ? Tu n'aurais pas une idée là-dessus par hasard ?

— Votre Honneur me fait trop d'honneur.

La bonite arriva pour nous permettre une pause, se prélassant suavement sur son lit de piperade onctueuse et légère où le jambon en julienne, le thym et le piment d'Espelette faisaient surfer le poisson sur une écume complice. Le Puech Haut nous donna de l'élan pour prendre cette vague goûteuse.

— Petit Poulet, nous avons pas mal avancé aujourd'hui, tu ne trouves pas ?

— Nous avons, comme on dit, des hypothèses de travail. Il ne va pas falloir mollir.

— Dans mon papier de demain, je ne vais pas parler de la liaison Afaria/Krakada, ça ne sert à rien pour le moment. Par contre ce serait bien que j'évoque la présence de Gosaldu et d'Urepel à Guéthary le soir du meurtre.

— Nous sommes dessus. Ça va être vérifié tout de suite. Mes gars sont déjà partis pour le Pays basque profond, cueillir en douceur et interroger Gosaldu et Urepel. Si ce dernier n'est pas dans le coin ils m'avertiront aussitôt et nous le serrerons là où il sera.

— La Maison Poulaga est une grande basse-cour.

— Oui. Et nous ne faisons pas que picorer, nous avons l'ergot réactif. Si les empreintes correspondent, Urepel sera ici dans l'après-midi pour s'agenouiller au confessionnal. Et bien sûr tu sauras tout, et le premier. Je ne peux pas faire autrement. Tu n'en as jamais douté de toute façon.

— Non jamais. Mais j'aime te l'entendre dire.

— Dessert ou café ? nous interrogea le patron.

— Café, annonça Petit Poulet. L'après-midi va être agitée.

— Pour toi aussi, Xanti ? demanda-t-il encore.

— Pour moi aussi, Jean. Il risque d'y avoir du clapot.

Les cafés arrivèrent en même temps que le mobile de Petit Poulet tressaillait. Il écouta son interlocuteur un long moment, ponctuant de hum, bon, ouais, ou OK, ce qu'il entendait. Il mit fin à la conversation par un « Je vous attends ».

Il me regarda enfin, l'œil illuminé et la truffe fraîche du setter qui a arrêté une bécasse au propre et que le chasseur ne pourra pas manquer quand elle va démarrer.

— Gosaldu a passé la nuit avec la petite, lâcha-t-il amusé. Et Urepel était dans la cuisine.

Là, l'œil ne frisait plus. Chasseur, le poulet !

— Ils arrivent, reprit-il. Monsieur aura de quoi écrire son article. Nous avons bien fait de faire fermer le restaurant le mardi, ce que Graciane Afaria et toute la brigade souhaitaient, afin de ne rien négliger et de passer la cuisine quasiment au scanner.

Et il demanda deux autres cafés.

Voilà une idée qu'elle était bonne !

Je lui donnai le numéro d'Hercule Matepitz, avec les précautions d'usage pour le manœuvrer. Et je l'appelai, Hercule.

— Xanti ! Comment vas-tu ?

— Fort bien, Hercule.

— Et l'enquête ?

— Justement. Ça s'accélère ici et la police aura besoin de toi et de Larchus. Je ne pouvais pas faire autrement. Il s'agit d'un meurtre, c'est du sérieux comme dirait l'autre. Mais ne t'inquiète pas, le commissaire Seignosse est un ami. Il va te contacter et ça va se passer dans la plus grande discrétion. Avec toi et avec Larchus. Il va t'appeler dans l'après-midi. Il t'expliquera. Tu verras, c'est un mec bien. Pas de lézard avec lui.

— Bon, si on ne peut pas faire autrement. Je te fais confiance, Xanti.

— Tu peux.

— Bon. J'attends son appel alors.

— C'est ça, Hercule. Merci encore et à bientôt.

— Appelle-le toi-même, fis-je à Petit Poulet, ça va faire moins formel et plus direct que si c'est un de tes gars, plus humain quoi. De poder a poder. Il est au garde-à-vous. Et il te donnera les coordonnées de Larchus, celui qui a vu la bagnole de Gosaldu et qui a croisé Urepel.

— D'accord, Xanti. Ça s'accélère, comme tu dis. Mes gars seront là dans un peu plus d'une heure. On va passer l'après-midi à les cuisiner, ça ne va pas leur changer trop, aux suspects ! J'aurai du nouveau vers 17 h sans doute. Tu pourras m'appeler.

— J'y compte bien. Petit Poulet. *La Gazette* va vendre demain.

Sur ces commerciales considérations, nous nous quittâmes le cœur haut et la soute chargée : nous avions chacun de notre côté, de quoi faire.

Je retournai chez moi pour préparer mes papiers pour le lendemain.

Je téléphonai à Roland à *La Gazette*.

— Salut, Xanti, quoi de neuf ?

— Énormément, Roland. Ça tient en trois phrases mais ça risque de faire plus. Gosaldu et Urepel étaient à Guéthary à l'heure du crime, je l'ai appris hier soir. Ibon Krakada est l'amant de Graciane Afaria, j'ai appris ça ce matin. Et il y a les empreintes d'Urepel dans la cuisine, je viens de l'apprendre à l'instant.

— Hou là là ! C'est bon pour nous tout ça.

— J'en saurai plus tout à l'heure, quand Seignosse aura fini de cuisiner Urepel. De toute façon prépare un topo sur Urepel et son business avec une photo de cochon. Gosaldu était avec sa dulcinée. On va peut-être faire l'économie des histoires de cul. On va attendre un peu.

— OK, Xanti, à tout à l'heure.

— Ciao, ciao, Roland.

Je me mis à préparer mes papiers afin d'être opérationnel à l'heure d'appeler Petit Poulet quand il en aurait fini avec les visiteurs du soir qui s'étaient coagulés à Guéthary à l'heure où Iker Afaria pissait l'hémoglobine dans sa cuisine. Et je me posai la question, puisqu'il était acquis qu'Iker Afaria allait dormir dans le studio aménagé dans son restaurant et qu'Amparo, une belle fille, même vue de dot, avait trouvé elle aussi un moelleux point de chute nocturne : où étaient au même moment Ibon Krakada et Graciane Afaria ? Et que faisaient-ils ? En train de roucouler ou de comploter ? On ne pouvait pas l'exclure non plus. Je ne connaissais pas du tout Graciane Afaria : chaud au cul ou au calcul ? Ni Ibon Krakada finalement : manipulateur ou collectionneur ? En tout cas, lundi matin, la découverte du cadavre d'Iker Afaria, à laquelle j'avais assisté au plus près, avait provoqué sur lui un effroi suivi d'une hébétation. Ou alors il cachait bien son jeu. Et mercredi, il s'était bien repris, lors du tournage. Ce jeune type avait des nerfs, c'est sûr. Cela en faisait-il un tueur pour autant ? Manipulé par sa maîtresse ? Il n'avait rien d'un exalté étourdi de fierté de s'envoyer sa patronne. Certes, le cul menait le monde, c'était bien connu. S'y adonner, c'était donc voyager, non ? Et les voyages forment la jeunesse. Qui faisait voir du pays à l'autre ? Il devait la faire languir la belle Graciane, rien que pour le plaisir. J'en connaissais des mecs comme ça, des bons coups un tantinet cyniques. Juste ce qu'il faut pour agacer. Le filet de citron qui fait frissonner l'huître (je n'ai pas écrit la moule, grossier oui quelquefois, vulgaire non, du moins j'essaie). Et ce qu'il pouvait faire avec la mère, il n'avait pas pu le faire avec la fille. Je n'en jurerais pas, mais je miserais quand même une piécette. Il faudra que j'en parle avec Petit Poulet. J'articulai mon papier pour *La Gazette* autour de la concurrence qu'Afaria allait faire à Urepel avec son projet de Sare et Zugarramurdi. Je l'allégeai avec les liaisons pas trop dangereuses entre Koldo Gosaldu et Amparo Afaria. En attendant les infos que Petit Poulet allait me fournir. J'empruntai la même voie pour *Le Parisien*, colorée tabloïd, du genre « pendant que la fille s'envoyait en l'air, le père gisait à terre ». Oui, à la limite du

vulgaire ce coup-ci, je le reconnais. Faut bien vendre ! Mais Urepel était-il l'assassin ? Pourquoi essayer le couteau et pas les autres empreintes, notamment sur la porte ? Et pourquoi emprunter ce chemin de retour et jeter le papier essuie-tout ? Ça ne collait pas.

Il n'était pas loin de 17 h. Petit Poulet. J'attendis quelques minutes encore pour l'appeler. Il répondit.

— Quoi de neuf, docteur ? commençai-je, primesautier.

— Ça ne s'éclaircit pas du tout. Pour Gosaldu, ça va. Il était avec Amparo Afaria et elle a confirmé. Tu me diras qu'ils peuvent tenir une ligne de conduite prévue à l'avance, mais je n'y crois pas. Je ne vois pas la fille couvrir l'assassin de son père. Et surtout je ne vois pas le mobile de Gosaldu.

— À ce propos, est-elle au courant pour sa mère et Krakada ?

— Je ne lui ai pas demandé brutalement. Perdre son père et apprendre que sa mère se faisait passer au chinois par le second de son père, ça aurait fait beaucoup si elle n'était pas au courant. Et je crois qu'elle ne l'est pas. J'ai lâché quelques ballons sondes, sans résultat. Sauf qu'Ibon le chaud a bien essayé avec elle. Mais connaissant sa réputation, Amparo n'a pas cédé. Pour moi ces jeunes sont nickels. Après la fille, c'est la mère que je veux voir. Et son chevalier servant aussi. Pour qu'ils me confirment leur liaison. Mais ça, ce sera en début de soirée. Et tu sauras tout, bien entendu. À ce propos, bien, tes copains de Guéthary ! Ça s'est très bien passé avec eux.

— Et Urepel ?

— C'est là que le bât blesse. Nous l'avons récupéré dans un état pas possible. Pas détruit, mais bien bombardé quand même. Il est bien allé dans la cuisine, mais ce n'est pas lui l'assassin. Quand il est arrivé, après 1 h du matin, Afaria était déjà mort. Urepel a paniqué et il s'est enfui. Et il n'a pas prévenu la police car il pensait qu'on ne le croirait pas. C'est ce qu'il nous a dit.

— Pourquoi était-il là alors ?

— Attention, c'est là que tout explose : parce qu'Urepel et Afaria avaient décidé de s'associer. Afaria conservait la mainmise sur le projet de Sare et ses évolutions commerciales sur place, mais Urepel et lui faisaient cochon commun si l'on peut dire, pour l'élevage proprement dit, l'abattage, le séchage et le stockage. Et même pour la commercialisation avec le label AOC, que le porc basque Kintoa est en train d'obtenir, viatique pour une exportation vers les USA, Singapour,

la Chine ou le Mexique.

— Donc, il n'avait aucune raison de supprimer celui qui n'était plus un concurrent mais un associé.

— Exactement, Xanti. C'est pourquoi ça ne s'éclaircit pas du tout.

— Mais c'est sûr, tout ce que t'as dit Urepel ?

— Nous avons tout de suite vérifié. Le projet de contrat est chez un notaire de Saint-Jean-Pied-de-Port, maître Chabrol. Ils devaient signer en début d'année prochaine sans doute, quand le projet d'AOC aurait franchi l'étape de la PNO, procédure nationale d'opposition, passage obligé avant l'obtention du label. C'est ce que m'a expliqué Urepel. Bon maintenant, ça va être au tour du sauteur et de la sautée, de se mettre à table. On ne peut rien négliger. Surtout maintenant que les cartes sont rebattues. Je vais garder un peu Urepel au frais, il n'a pas dénoncé le crime, ne l'oublions pas. Je te tiens au courant pour les cachottiers.

— Peut-être vont-ils te jouer les diaboliques ou les amants terribles ? Je n'en parle pas dans mes papiers de demain : Urepel et Gosaldu suffiront.

— Je suis obligé de faire un point presse. L'embarquement d'Urepel n'est pas passé inaperçu. J'envoie les invitations vers 21 h, pour demain à la mairie de Guéthary à 11 h 30. Je pense que le maire sera d'accord, je ne lui ai pas encore demandé. Je ne parlerai pas de Graciane Afaria et d'Ibon Krakada, ce n'est pas utile. Comme ça, tu as toujours un coup d'avance.

— Merci. Mais je n'en attendais pas moins de toi. Je t'appelle vers 20 h 30 ?

— Je pense que ce sera bon. À tout à l'heure, Xanti.

— À tout à l'heure Petit Poulet.

Je me remis au turbin avec entrain. Mais la nouvelle donne ouvrait des horizons nouveaux derrière lesquels je n'avais pas la moindre idée de ce qu'il me fallait découvrir.

Je titrai « Copains comme cochons » pour *La Gazette*, et « Coup de canif dans le contrat » pour *Le Parisien*, faisant passer au second rang les galipettes des jeunes duettistes. Puis j'appelai Roland pour l'avertir du point presse et des derniers développements de l'affaire. Et aussi *Le Parisien*.

Voilà une journée qu'elle avait été bonne !

CHAPITRE X

Jeudi soir et vendredi matin

Sauvage

J'étais en train de rêvasser quand mon mobile roucoula : Geneviève.

— Madame L'Oréal, mes respects du soir. Que me vaut cet appel à l'heure apéritive ?

— J'aurai des choses à t'apprendre, Rouletabille. Un petit moment à Bordagain ne pourra nuire à ton enquête.

— Et un grand moment ?

— Encore mieux, bien sûr.

— À Bordagain, il n'y a ni petits moments ni grands moments, il n'y a que des moments exceptionnels, puisque je les passe avec toi.

— Hou la la, je te sens bien là !

— Non. Tu ne sens encore rien du tout. Plus tard je ne dis pas.

— D'accord, d'accord. Mais c'est bien ce que je dis, Rouletabille. Tu es chaud comme un djihadiste qui s'est serré la ceinture.

— Tu es loin du compte. Ce serait plutôt comme le réacteur n° 3 de Fukushima. J'irradie, mais c'est loin d'être radioactif, tu t'en rendras compte.

— Pas besoin d'enfiler ma combinaison de protection, alors ?

— Surtout pas. Laisse ça aux frères Bogdanoff.

— Bon, je t'attends dans une demi-heure. Par contre je n'ai plus de txakoli.

— Je monte avec du Rezabal.

— Parfait, Rouletabille.

— Je t'embrasse. Tu sais où.

— Oui, monsieur le réacteur n° 3.

C'est donc d'un scooter lesté de deux bouteilles de Rezabal, mon préféré, que je montai à l'assaut de la colline enchantée. Sous l'arbre où je garai ma machine, le chien vint me flairer avec parcimonie, quasiment du désintérêt. L'œil et la queue mornes, silencieux, il ne me considérait même plus, comme si j'étais transparent. Il avait plié les gaules : ce chien se foutait du monde.

J'envoyai mon spécial à la sonnette et je descendis vers le séjour qu'un petit vent mutin peuplait en légèreté. Tout comme les sonores duettistes Bang et Olufsen qui envoyaient au garde à vous les Oiseaux de Respighi, œuvre d'inspiration baroque de ce compositeur à cheval sur le XIX^e et le XX^e siècle. Du bruit animait la cuisine.

— Entre ici, Xanti Sopuerta, me lança fortement Geneviève.

Moins solennel qu'au Panthéon, surtout que j'étais bien plus vivant que Jean Moulin, et elle beaucoup plus agréable à regarder que Malraux. Chemise en lin marine, bermuda ciel du même métal, ce qui lui faisait frissonner joliment la fesse, la magicienne s'activait le ventre contre le plan de travail. Je me collai à elle et posai mes bouteilles de chaque côté, soufflotant dans son cou une douce conjuration de baisers. Elle pivota avec grâce (comment pourrait-il en être autrement, je vous le demande ?) et me les rendit au centuple. Je ne l'assis pas sur le plan de travail, entre l'évier et le fourneau, en écartant la bouteille de lait et le grille-pain, et en disant d'une voix nasillarde et sucrée au bubble-gum, « Baby, tu m'plais rudement, ce soir », le chapeau en arrière sur le crâne et la cravate desserrée, pendant que la légère porte treillagée donnant sur le jardin, battait au vent du soir. Bordagain n'était pas une série B. Et Geneviève définitivement hors-série.

— Alors, raconte, fis-je en inversant les rôles.

— Oui mais pas tout de suite, pas trop vite. Sachez me convoiter, me désirer, me captiver. Quand nous serons installés, dit-elle l'œil plissé. Txakoli et salade de gambas Chakola, joues de porc au vin à ta façon, je l'ai bien dit à Madame Mascotena : recouvrir les joues de vin rouge dans une cocotte, une pincée de curry, une cuillerée de miel, du piment d'Espelette, du gros sel, de l'estragon, c'est ça non ?

— C'est ça.

— Fromage et russe. Et un Château Bellegrave. J'ai rencontré Jean-Marie la semaine dernière et il m'a cédé un carton qui ne m'était pas destiné : il n'a pas pu résister à mon charme.

— On est plusieurs comme ça, tu sais.

Jean-Marie était l'un de nos copains vigneron dans le Bordelais. Il

avait un appartement à Bordagain et dès qu'il pouvait lâcher les grappes, il était là. Son Pomerol valait le détour.

La balancelle propice et complice nous attendait : txakoli, calamares fritos, ça pouvait commencer.

— Qu'a donc à m'apprendre Madame L'Oréal, qui pourrait ne pas nuire à mon enquête, commençai-je. C'est bien ça que tu m'as dit non ? Tu vois, je bois tes paroles.

— Pas que mes paroles, remarqua-t-elle en remplissant mon verre, puis le sien.

— Phryné, je t'écoute.

— Tu me sembles un peu seul pour constituer un Aréopage, mais je commence. Ce matin, nous parlions, une cliente et moi, de l'assassinat d'Afaria. Elle m'a raconté que Graciane Afaria, l'épouse du chef, et Ibon Krakada étaient amants. Que c'étaient des amis à elle qui le lui avaient appris. Que c'était sûr et que l'on commençait à en parler à Guéthary. C'est peut-être une piste, non ?

— C'est peut-être une piste, mais ce n'est pas encore vérifié.

Mon mobile tintinnabula : 20 h 30, l'heure d'appeler Petit Poulet.

— Un instant, fis-je à Geneviève.

J'appelai et mis le haut-parleur.

— Petit Poulet, as-tu des choses égrillardes à me raconter ?

— Égrillardes, je ne sais pas, mais c'est confirmé. J'ai commencé par Krakada en lui demandant où il était la nuit du meurtre. Il a d'abord résisté : il était avec une femme mariée et ne pouvait donner son nom : un peu de cinéma. Mais quand je lui ai lu le scénario, il a craqué. Et il a avoué. J'avais fait vérifier la date de la compétition de surf du neveu de ton copain. Et le reste aussi. Ils étaient ensemble la nuit du meurtre. Et puis ça a été au tour de la belle Graciane. Elle me l'a joué offusquée. Pas longtemps. Elle m'a confirmé qu'ils étaient ensemble la nuit du meurtre et qu'elle était rentrée chez elle dans la nuit. Plus tard que l'heure du crime. Mais les tourtereaux peuvent s'être mis d'accord. En tout cas, les observations de ton copain étaient exactes. Mais je ne les vois pas tuer Afaria. Elle, elle avait Krakada sous la main. Son mari voulait en faire son successeur. Krakada, lui, trouvait la situation plus confortable que risquée, et en cas de découverte du pot aux roses, avec le début de notoriété qu'il avait, il n'aurait eu aucun mal à trouver une autre Voie lactée pour y faire briller les étoiles auxquelles il semble promis. Il avait plus à perdre

qu'à gagner en assassinant son patron. Quant à Graciane, je ne la vois pas aller jusqu'au meurtre. Femme basque, c'est elle qui gouvernait, et les affaires, et les hommes. Et au point de vue business proprement dit, sans son mari, elle partait dans l'inconnu : Krakada aurait-il les épaules pour continuer au firmament ? On va voir assez vite comment tout ça va tourner, maintenant.

— Je crois que tu as raison. Bon, on se voit demain.

— À 11 h 30 à la mairie de Guéthary.

— Merci Petit Poulet, à demain.

— Embrasse Geneviève, je sens qu'elle n'est pas loin.

— Elle n'est pas loin, je l'embrasse. Ciao, ciao.

— Et tu me laissais raconter ce que j'avais appris alors que tu le savais déjà ! siffla-t-elle.

— Je ne savais pas ce que tu allais me dire, il fallait bien que tu commences, répondis-je sur la pointe des mots. C'est Matepitz qui me l'a appris ce matin. Hier soir il n'a rien dit devant Larchus, mais ce matin il m'a appelé. Donc avec ça, plus le fait que Larchus avait vu la voiture de Gosaldu et vu aussi Urepel à Guéthary à peu près à l'heure du crime, je me suis fait inviter à déjeuner par Petit Poulet, il me devait bien ça.

Et je lui racontai ma journée. De mon bain matinal aux papiers pour demain.

— Effectivement, reprit-elle, l'association d'Urepel et d'Afaria change la donne. La concurrence ne peut plus être le mobile. Et je ne vois pas moi non plus, le coup venir des amants terribles. Amants oui, associés non. Il est doué mais trop butineur le petit. Et Graciane ne va pas faire entrer une telle abeille dans la ruche. C'est elle la reine. On va bien voir comment ils vont s'en sortir tous les deux maintenant. Il va falloir qu'ils bossent, qu'ils assurent et qu'ils gèrent la fille si elle ne savait pas : fini le radada !

Les chipirons furent envoyés ad patres et nous passâmes à table. Prirent la suite, les gambas en salade pour assécher les verres. Les joues de porc qui mijotaient à feu doux depuis le début de l'exercice, rehaussèrent magnifiquement le Château Bellegrave : le contraire valait aussi.

— Tu as bien fait de l'extorquer à Jean-Marie, remarquai-je, ainsi accompagnées, ces joues sont une merveille.

— Je ne pouvais décemment pas choisir autre chose que du

cochon, je me devais de coller à l'actualité, même à table. Et surtout avec toi.

— Surtout avec moi ! Qu'ai-je à voir avec un cochon ?

— Je ne parle pas de celui qui sommeille en toi. Si, si, il y en a un ! Mais de l'autre autour duquel tu enquêtes. Je suis un peu déçue que tu n'aies pas saisi l'allusion.

— Dis-donc, c'est Circé qui transforme les hommes en pourceaux. Et Circé, c'est toi, tu le sais bien. Cette association d'idées a failli me vexer.

— À propos d'association, si Urepel versus Afaria ça ne colle plus, si les fornicateurs sont quasiment hors de cause, qui pourrait prendre la suite dans la liste des suspects ? Je ne vois pas Bazkaria et Gosaldou jouer du couteau pour une notoriété, même liée à une émission de télé très porteuse. Ils sont malgré tout civilisés. Ce n'est pas rituel non plus. À part l'endroit et l'arme, il n'y a pas de symbolique. C'est plutôt un meurtre de barbare, de sauvage. Tu es bon pour une réorientation radicale de ton enquête. Qu'en penses-tu, mon petit nourrain ?

— Je pense de moins en moins, car il est en train de se pousser du groin celui qui sommeille en moi. Et il serait temps de t'en faire profiter.

— Tu vois bien que l'association que j'ai laissé entrevoir n'était pas de malfaiteurs.

— Truisme.

La nuit fut bien évidemment et de Chine et câline.

Vendredi, je m'éveillai en même temps que la Côte basque et le réveil iodé que m'octroya Socoa et ses sortilèges après une nuit de catégorie, laissait Sardanapale loin derrière : un petit jouisseur. Et en plus, moi, je n'avais fait égorger personne. De Biarritz à Hondarribia ce n'était que beauté lumineuse et fraîche, azur tiède, onde frémissante, oiseaux glissant, bateaux bougeottant. Le bonheur dans un souffle paisible pour qui savait regarder, ressentir et se gorger. C'était encore sûr : on était mieux qu'à Valenciennes.

Retour chez moi, douche, petit-déjeuner et marché, déambulation obligée du vendredi matin. Il serait temps ensuite de gagner Guéthary pour assister à la prestation de Petit Poulet.

La Bodega des Halles vrombissait d'importance à cette heure où les clients et les cafés s'agglutinaient au comptoir. Je n'eus pas le loisir de

rejoindre mes complices caféinés habituels, je fus happé au coin du bar par Michel, Michoubidou, Ramon, Patrick et Pierre, membres actifs du club œnologique local.

— Xanti, dis-nous tout, commença Patrick.

— Il n'y a rien de plus à dire que ce que vous avez lu dans *La Gazette*. Mais plus on apprend des choses, plus la vérité s'éloigne. C'est très énervant et ça nous oblige à revoir nos théories.

— Effectivement, Urepel et Afaria projetant de s'associer, ça fout tout en l'air, continua Ramon.

— C'est pour ça que c'est frustrant, repris-je.

— Et les deux jeunes, embraya Michoubidou, ils ont autre chose à faire que d'assassiner, c'est de leur âge.

— C'est quoi, la prochaine piste ? interrogea Michel.

— Je n'en sais rien. Je suis obligé de repartir à l'attaque...

— Mais tu ne sais pas qui attaquer, me coupa-t-il.

— Moi ce qui me gêne, continua Pierre, c'est que tu es le seul à sortir les infos de la police.

— Il ne manquerait plus que ça, que je ne les sorte pas ! Mais ce ne sont pas les infos de la police. C'est moi qui ai trouvé les pistes. C'est normal que la police me donne la primeur des infos qu'elle a grâce à moi. Ils n'ont qu'à en découvrir des trucs, les autres ! Et puis Seignosse est mon ami. Nous avons toujours fonctionné comme ça, il n'y a pas de raison que ça change.

— Vu sous cet angle, il n'y a rien à dire, appuya Patrick.

— Messieurs, ce n'est pas que je ne vous aime pas, mais le devoir m'appelle, fis-je pour conclure. Le Commissaire Seignosse fait un point presse à la mairie de Guéthary, et bien que je sache ce qu'il va dire, il faut que j'y sois. Il y a toujours des trucs à apprendre dans ce genre d'exercice.

— Dommage, regretta Michoubidou, nous avons rendez-vous à la cave à vins. Seb nous a mis de côté un choix de riojas qui vont appeler à la charcuterie iberica et au bon pain.

— Dommage en effet, ne pus-je que regretter.

Et je pris congé de l'assistance la mort dans l'âme, mais la vie dans mes analyses sanguines à venir.

Avant de démarrer, j'appelai *Le Parisien* pour savoir la longueur du papier pour le lendemain. Ils étaient preneurs pour 2 500 signes.

Je rejoignis Guéthary d'un scooter enjoué, me régaland à l'avance des regards en coin que ne manquerait pas de me lancer la concurrence. Je me garai au bout du fronton et regagnai la mairie. L'engance journalistique y papillonnait comme autour d'un photophore les soirs d'été. Je m'installai au fond de la salle, fidèle à mon habitude, et je commençai à observer. J'étais venu pour ça.

Petit Poulet dit tout ce qu'il m'avait dit la veille. Les uns notaient, les autres filmaient, d'autres enregistraient : du grand classique. Pibale se coula vers le devant de la pièce, mitrailla à tout va et reflua, emporté vers d'autres courants, non sans me faire un clin d'œil vaste et rigolard. Je lui fis signe d'envoyer une photo au *Parisien*.

Fidèle à son habitude aussi, Petit Poulet disait sans dire, rechignait à la précision mais se roulait dans le poncif, souverain dans l'art d'enduire au lieu de déduire. Au jeu des questions, il ouvrait toutes les portes, mais sur des pièces vides : y a rien à voir mais vous pouvez circuler où vous voulez. Il conclut sa prestation d'un souriant « Je suis à vous pour les interviews, si vous le désirez. »

La gent audiovisuelle le cerna du micro et de la caméra, et il commença à s'acquitter de sa tâche, urbain et habile, comme toujours.

Je quittai les lieux en souplesse, lui adressant un hochement de tête avec la moue du connaisseur qui reconnaît la performance à sa juste valeur.

Une fois de plus je décidai de regagner mes pénates en empruntant le chemin de l'assassin. Obstination, obsession, observation.

Comme lors de mes exercices précédents d'aller vers le passé, je circulai l'œil aux aguets mais le cerveau irrigué au minimum d'un ridicule zéphyr qui faisait faser les voiles de mon bateau savoir : une fois encore je n'appris rien lors de cette pérégrination. Mer des Sargasses, calme plat. De rien en rien, je parvins à la Villa René, havre de doux objecteurs à la contestation paisible.

Un nouvel arrivage chaussé large et épais, filles à frange aux cheveux de feu et à la vêtue molle, et mecs moulés du mollet, cuisses quichottesques et pauvres en fesses, s'ébrouait au sortir d'une camionnette fatiguée, immatriculée en Navarre. Au milieu de cette troupe dominait un grand type hâve, nuque longue, oreilles annelées et dégagées, regard de jais et présence farouche. Il menait son troupeau comme un pasteur habité par la rage. Je l'avais déjà vu. Lundi après-midi à Sare, pendant le repas avec mes copains d'Oldarra, c'est lui aussi qui animait un petit groupe qui avait traversé le restaurant. Les occupants de la Villa René les attendaient. Visiblement

ils se connaissaient bien.

Je ralentis et passai à côté d'eux, amusé de ce jamboree mêlant de drôles de scouts, à l'existence un tantinet avachie pour les hôtes, au comportement beaucoup plus tonique pour les visiteurs. Les uns et les autres étaient, semble-t-il, prêts, mais à quoi ? Je continuai ma route au vent tiède de septembre. Décidément, ce chemin, que je qualifiais « de l'assassin », ne me menait nulle part. Encore une fois j'en étais pour mes frais. C'est dans cette disposition d'esprit légèrement résignée que j'arrivai chez moi.

Je m'installai à mon bureau pour faire le point et surtout pour réfléchir aux papiers que j'allais écrire pour le lendemain.

Et soudain ça revint. Comme un bateau qui revient, et soudain, il y a mille sirènes de joie sur ton chemin qui résonnent et c'est très bien.

Sauvage. « C'est plutôt un meurtre de barbare, de sauvage. » Voilà ce que m'avait dit Geneviève hier soir à propos du crime. Comme barbare et sauvage, il avait l'air de se poser un peu là, le chef de meute des filles à frange et des mecs à keffiehs. Souvenez-vous ! Que m'avait-il dit, le maquignon Pettan Ihalar à Sare, en parlant de cette improbable cuadrilla qui faisait un peu ? Que c'étaient des durs, des radicaux. Et que les filles étaient plus à l'aise pour confectionner des cocktails Molotov que pour mitonner des petits plats.

Puisqu'il fallait faire un virage sur l'aile au sujet de l'enquête, pourquoi ne pas s'intéresser à ce côté obscur ? Ne vivaient-ils pas du côté des grottes de Zugarramurdi ?

J'appelai mon copain saratar Pierre Omordia. Il me répondit aussitôt.

— Xanti, comment vas-tu depuis lundi ? Je lis tes articles avec intérêt.

— C'est justement pour ça que je t'appelle. J'aurai besoin de tes lumières au sujet d'un groupe qui vivrait autour des grottes de Zugarramurdi. Des anciens de Jarrai, l'organisation de la jeunesse abertzale radicale, à ce qu'on dit. Je les ai remarqués à Sare lundi dernier, juste un peu avant de te rencontrer. Leur chef semble être un grand type maigre à l'air exalté.

— Tu veux parler sans doute d'Hilario Hilarria et de son équipe.

— Je ne connais pas son nom. Je viens de les croiser du côté de Guéthary, c'est pour ça que je t'appelle.

— Il n'y en a pas trente-six, des types comme lui ici. Et des filles

aux cheveux rouges non plus, c'est ça, non ?

— Ça doit être ça, Pierre. Qu'est-ce qu'ils font ?

— Ils vivent en communauté à Zugarramurdi, dans des grottes ou à proximité, je n'en sais trop rien. Ils font de l'élevage, des fromages et du maraîchage, et pousser de l'herbe aussi. Lui s'est illustré de l'autre côté, au temps des heures chaudes de la provocation/répression et des manifs qui allaient avec. C'était un as de la kale borroka, il paraît, à Renteria et Saint-Sébastien, un des plus violents aussi. Il a fait de la taule. Ce n'est pas un marrant. Lui et sa bande sont des écolos radicalisés, des babas pas très cools. Et pour revenir au meurtre, ils ne voyaient pas d'un bon œil l'installation d'Afaria dans la montagne et son intention de louer des terres communales à Zugarramurdi pour élever ses cochons.

— Fumette et patchouli, mais châtaigne à gogo s'il faut.

— C'est un peu ça, oui. À Sare, ils se comportent bien. Mais lui, personne n'a envie de l'énervier. Tu crois qu'ils sont impliqués dans cette histoire ?

— Je n'en sais rien, Pierre. C'est pour y voir un peu plus clair que je t'ai appelé.

— En tout cas, au sujet de l'association d'Afaria avec Urepel, personne ici n'était au courant. En effet, comme tu l'écris, ça change la donne.

— C'est pour ça que je suis à la recherche d'autres pistes. Je te remercie pour ces renseignements. Ciao, ciao, Pierre. À bientôt sans doute.

— Quand tu veux, Xanti.

Kale borroka, écolos radicaux, peu sensibles au cochon et à ses tours en préparation, ils avaient tout pour plaire ces éleveurs-maraîchers d'un nouveau genre ! Et au même titre que les grottes, les sorcières et le zikiro, ce méchoui géant que l'on sert à la mi-août à Zugarramurdi, il sembla aussi que l'ancien guérillero urbain Hilarrio Hilarria valait le détour.

CHAPITRE XI

Vendredi après-midi

Rat des villes et rat des champs

Il me fallait en savoir plus sur Hilario Hilarria. J'avais un copain journaliste à Saint-Sébastien. Un copain de plus ! me direz-vous. Eh oui ! c'est comme ça. Je suis affable, agréable et aimable. Et sociable. Et brave aussi : je n'ai pas d'heure. J'en vois donc du monde ! Gorka Larraburu, c'était son nom, était journaliste à *Cadena Ser*, une des radios les plus écoutées d'Espagne et qui avait émetteur sur rue au Pays basque sud. Spécialiste de la question basque, et donc du nationalisme, il avait couvert tous les événements importants de la lutte contre le pouvoir central espagnol, et tous ses avatars. Dont la guérilla urbaine, cette fameuse kale borroka, qui avait enflammé particulièrement le Gipuzkoa. Je l'avais connu lors d'une Tamborrada, ce jour de fête à Saint-Sébastien où toute la ville marche à la baguette sous le roulement des tambours, en l'honneur de son Saint-Patron. Invités par un ami commun, nous nous étions retrouvés à la table de la Cofradia Vasca de Gastronomía, une société gourmande et culturelle plus communément appelée la Gastronomica. Gourmet et informé, Gorka était donc l'homme idoine. Je ne risquais rien en l'appelant. Ce que je fis.

— Gorka, comment vas-tu ? Je te dérange ?

— Pas du tout, Xanti. Que me vaut le plaisir de ton appel ?

— Je travaille sur le meurtre d'Iker Afaria.

— J'ai appris ça, oui.

— L'enquête est un peu compliquée car ceux qui avaient un mobile, apparemment ne l'ont plus. Donc, je cherche ailleurs et je suis tombé sur Hilario Hilarria, un ancien de la kale borroka.

— Oh la, la ! Je m'en souviens. C'était un des leaders de Jarrai, cette organisation de la jeunesse radicale. Et radical, lui, il l'était. Jusqu'au-boutiste, provocateur, froid, c'était un méchant. Il est allé en prison. Il a surfé sur la vague violente, puis il a disparu. Son nom de

guerre était « Tximista ». Il a fini par entrer en conflit avec la direction de Jarrai car il ne trouvait pas les actions assez dures. Détruire des voitures, des autobus, des locaux ou du mobilier urbain ne lui suffisait pas. Il aurait voulu que l'on s'en prenne aux personnes. Casser du flic. Il s'est donc coupé du mouvement. Son principal opposant au sein de Jarrai avait pour nom de guerre « Zentzuko ». Personne ne connaissait sa véritable identité. Il connaissait Renteria comme sa poche et s'y perdait pour mieux réapparaître ensuite. On disait qu'ETA l'avait envoyé là pour infiltrer le mouvement. Car les actions de Jarrai, si elles servaient la cause en créant un balancier infernal, provocation/répression, autorisaient l'opinion à faire un amalgame qui n'était pas du goût de l'organisation armée, qui voulait apparaître comme la seule alternative, dure et impitoyable certes, mais établie, réfléchie et donc inéluctable, à la violence bouillonnante de Jarrai. ETA voulait inspirer le mouvement plutôt que le subir. C'est tout cela qui opposait Tximista à Zentzuko. On m'a raconté des scènes homériques entre eux, où l'un accusait l'autre d'être l'œil d'ETA. Jamais rien n'a pu être prouvé, du moins à ma connaissance, car Zentzuko cultivait au plus haut point le goût du secret, ce que lui reprochait Tximista. Il n'avait pas tort, car Zentzuko n'était pas un avatar de la génération spontanée. Il avait un passé, jeune certes, mais évident, au vu de la cuirasse qu'il portait et qu'il n'avait pas forgé tout seul. Qui l'avait aidé ? ETA ? Peut-être. C'est d'ailleurs sur cette accusation d'être le jeune bras armé d'ETA, alors qu'il n'était que casseur, que le Tribunal Suprême de Madrid a déclaré Jarrai illégal en 2007 et a ordonné sa dissolution. Ainsi donc, Hilario Hilarria, le Tximista des années chaotiques, est remonté à la surface. Où l'as-tu retrouvé ?

— Il vivrait à Zugarramurdi dans ou autour des grottes, avec une communauté qui fait de l'élevage et du maraîchage m'a-t-on dit. Je n'ai pas encore tout vérifié. Keffiehs pour les garçons, cheveux teints pour les filles, rangers aux pieds ou écrase-merde pour tout le monde, il a l'air d'être toujours dans la lutte, mais du côté des écolos cette fois. Les municipalités de Sare et de Zugarramurdi allaient sans doute louer des terres communales à Afaria pour qu'il élève des cochons avant d'en conserver les jambons dans un séchoir géant qu'il s'appropriait à faire construire à Sare sur un terrain qu'il a acheté. Tout le monde pensait qu'il entraînait en concurrence avec Pierre Urepel aux Aldudes, alors qu'en fait, ils allaient s'associer. Voilà, tu sais tout.

— Et Hilarria, qu'est-ce qu'il fait là-dedans ?

— Gorka, tu crois qu'il serait capable de tuer quelqu'un ?

— Avant oui. Peut-être l'a-t-il fait. Comment a-t-il évolué, s'il a

évolué ? Je ne sais pas. Xanti, tu crois que c'est lui qui a tué Afaria ?

— Je ne suis sûr de rien Gorka. Il ferait un coupable idéal, mais je cherche le mobile. Tuer un type parce qu'il va louer des terrains communaux pour y faire de l'élevage de cochons, je trouve ça un peu fou. Même pour un type comme Hilarria. Et comment le prouver ? C'est encore une autre histoire.

— Xanti, voilà ce que je sais. Je vais suivre l'affaire maintenant. Si tu as besoin d'autre chose, n'hésite pas.

— Je te remercie, Gorka. Ciao, ciao.

Jarrai, « continue » en euskara, était une organisation de jeunesse du Pays basque sud, créée en 1979, dans la même mouvance que d'autres, telles GAI, Gazteria Abertzale Iraultzailea, Jeunesse Abertzale (qui aime son pays) Révolutionnaire créée en 1977, ou EGAM, Euskadiko Gaztedi Abertzaleen Mugimendua, Mouvement de la Jeunesse Abertzale d'Euskadi, créé en 1976. En 2000, la « fusion » de Jarrai et de Gazteriak, son pendant nordiste, avait donné Haika, « lève-toi ».

Quant à Hilario Hilarria, il méritait bien son nom de guerre, « Tximista », l'éclair. Pour ce qui est de « Zentzuko », si même Gorka ne savait pas qui se cachait derrière ce surnom, difficile de se faire une idée. Ce qu'il venait de m'apprendre venait étayer, si besoin était, le fait que Hilarria n'était pas un rigolo, mais qu'il pouvait en jouer.

Il me fallait savoir si la réception d'Hilarria et sa bande par les occupants de la Villa René était la règle, ou si j'étais tombé deux fois sur l'exception. Me faire une idée avant de rendre mes papiers pour demain s'avérait nécessaire, il me fallait donc sauter le repas, ce qui n'était pas mon sport préféré. Je sautai, mais sur mon scooter, comme un para sur Kolwezi. La même urgence nous gouvernait, les bérets verts du 2^e REP et moi : libérer les otages, pour les durs à cuire de la Légion ; me libérer d'un doute pour pouvoir écrire des papiers qui se tenaient.

Je parvins à Mayarco avant la fermeture de l'épicerie du camping, et après le coup de feu qui bondait la boutique à l'heure méridienne. L'épicière était de bonne humeur, elle venait sans doute de compter la recette de la matinée. J'étais seul dans la boutique.

— Bonjour madame, puis-je vous demander un renseignement ?

— Si je peux vous être utile.

— J'habite à Sare et j'ai perdu un chien lors d'une balade, un setter irlandais et il n'est pas tatoué. On m'a dit qu'une bande, dans le genre

punk ou hippie, qui vit du côté de Zugarramurdi dans la montagne, mais je ne sais pas où, l'aurait trouvé. Il paraît aussi qu'ils ont des copains comme eux dans ce quartier et qu'ils viennent les voir assez souvent. Ce serait peut-être plus simple pour moi de les trouver ici que de courir dans la montagne à leur recherche. Avez-vous remarqué des gens comme ça ?

— Effectivement, il y a un groupe qui squatte plus ou moins la grande villa un peu plus loin et depuis quelque temps en effet, ils reçoivent des visites. Des gens comme eux. Mais pas des Français. Plutôt Basques Espagnols. Je les ai quelquefois comme clients. Le plus souvent pour acheter des bières.

— Qu'est-ce qu'ils font ? Ils jouent de la musique ?

— Oh non ! Ce n'est pas le genre. Ils ne font pas de bruit. Ils discutent plutôt. Je crois que c'est un groupe d'écolos, style agriculture bio et compagnie. Ils débarquent souvent avec des salades, des légumes, des trucs comme ça. Ils ne m'ont jamais rien acheté à manger. Je crois qu'ils font même leur pain.

— Et mon chien, vous l'avez remarqué ?

— Ça ne me dit rien un chien. Je n'en ai pas vu. Mais ça ne veut pas dire qu'ils n'en n'ont pas.

— La grande villa à côté, vous dites ? Bon, je vais y aller et leur demander. Je vous remercie beaucoup Madame.

— De rien. Monsieur. À votre service.

Je sortis de l'épicerie, seul mais partagé. Ravi de ces infos qui confirmaient que les paléolithiques de Zugarramurdi sortaient de leurs grottes et pas seulement pour aller aux fêtes de Sare, et qu'ils étaient des habitués du quartier. Et emmerdé sur la façon de confirmer mes soupçons. J'avais déjà balancé des bourres à l'un des occupants de la Villa René et il fallait que je recommence. Si je tombais sur le même, ce n'est pas dans son mobile qu'il aurait la puce, mais à l'oreille. Et ça, ce n'était pas bon pour moi. Mais il fallait que je retourne au mastic. Je devais être sûr. Qui ne risque rien n'a rien.

Je me collai des lunettes de soleil sur le nez et m'approchai de la grille de la Villa René. Un demi-punk glandouillait dans le jardin au milieu des herbes folles. Je le hélai. Il s'approcha gentiment et je lui resservis l'histoire du chien. Il me confirma que Tximista et sa communauté leur rendaient souvent visite et les fournissaient en produits bio, mais qu'il ne les avait jamais vus avec un chien. Je n'insistai pas et le remerciai.

Ainsi, Hilario Hilarria se faisait appeler Tximista, comme à ses grandes heures. J'avais de quoi écrire un papier qui ouvrait une autre piste.

Re-scooter, re-route de l'assassin, retour chez moi.

J'avais un petit creux, même si ça ne se voyait pas trop sous ma chemise. Une tranche de lomo, un œuf et un vieux bout de calendos appuyé sur du pain firent vite l'affaire. Un coup de Rueda pour détartre les ratiches, j'étais prêt à gratter.

Mais d'abord appeler Petit Poulet pour l'avertir de mes trouvailles. Car il se pourrait que mes papiers mettent le feu au lac, même au bord de la mer.

— Désolé de déranger la Police Nationale et ses vaillants enquêteurs, mais le franc-tireur de l'info a du nouveau.

— Sagace limier à plume, parle sans t'émouvoir, même si tu ne connais pas bien Don Diègue.

— Mais je connais Hilario Hilarria, alias Tximista.

— Qui ?

Et je lui balançai l'histoire.

— Qu'est-ce qu'on dit à son petit Xanti ? demandai-je pour terminer, bichant au maximum.

— Tu m'emmerdes ! Je vais encore passer pour un demi-sel.

— Tu te fais du mal. Petit Poulet. Moi je déniche des produits de première catégorie, rien que du frais, et toi tu cuisines ce que j'ai ramené du marché. Encore une fois nous jouons la partie en double. Et c'est toi qui montes au filet. Qu'as-tu contre ça ?

— Évidemment rien. Tu vas en faire tes papiers de demain ?

— Bien sûr. Les lecteurs ont le droit de savoir.

— Bon, pour serrer au plus près la bande de Zugarramurdi, je vais contacter Christine au Commissariat Commun d'Hendaye. Il regroupe les forces de police des états français et espagnols, dans le cadre d'opérations ou d'enquêtes transfrontalières. Je connais le Juge Fiscal pour le Gipuzkoa à Saint-Sébastien, mais pas celui de Pampelune pour la Navarre. Ça va être chaud ! Pour ceux de Mayarco, ça va être plus facile. Je vais les mettre tout de suite sous surveillance.

— Et si Hilarria et son équipe passent dans le coin, tu pourrais faire un joli strike.

— Ne rêvons pas, veux-tu ?

— Sois positif, Martin Luther ! Par contre je ne vois toujours pas le mobile. Dessouder un type à cause d'une histoire cochonne, ça me dépasse. Tu vois, tu as du pain sur la planche.

— Vas-y, écris tes papiers, Xanti ! Croisons les doigts pour que nous soyons en place s'il se passe quelque chose.

— Il n'y a pas de raison qu'Hilarria joue la fille de l'air. Ce genre de paroissien activiste-maraîcher, bonjour le code APE ou la case à cocher pour l'INSEE, doit avoir autre chose à éplucher que la presse en commençant la journée. Je t'appelle demain vers midi ?

— On fait comme ça. À demain Xanti.

— À demain. Ciao, ciao, Petit Poulet.

Et je plongeai sur ma bécane comme... Bon, ça va comme ça les comparaisons. Il valait mieux que je me mette au boulot tout de suite, non ? Le temps pressait. Je m'exécutai.

Derrière les horizons nouveaux que faisait poindre l'association Afaria/Urepel, je semai ça et là mes petits cailloux sur un chemin parsemé d'embuscades, de bus incendiés, de promesses de l'aube non tenues, toutes ces choses qui avaient fait de Hilario Hilarria un Tximista du tonnerre, reconverti dans le bio et passé du Molotov aux cinq fruits et légumes par jour, ce qui restait quand même un cocktail. Je perdis le lecteur dans les ruelles de Renteria ou de la Parte Vieja de Saint-Sébastien, pour mieux le retrouver, l'imagination au garde-à-vous, avide d'attendre la suite. Pour baliser ma quête je pus enfin dérouler mon fil rouge, de Uhaina jusqu'à la Villa René, avec ce satané papier essuie-tout, maculé de sang et de sauce de zarzuela, en guise de borne kilométrique, comme jadis le long des nationales aux platanes immenses. L'amitié 100 % bio entre les avachis de la Villa René et les énervés de Zugarramurdi me l'autorisait. Je n'avais pas encore élucidé le mystère du mobile, j'insistai donc sur la potentialité criminelle d'Hilarria, ou de l'un de ses compagnons, mais au fur et à mesure que j'écrivais, je sentais qu'un autre qu'Hilarria serait moins porteur. Aussi c'est sur lui que je décidai qu'il était grand temps de rallumer les étoiles. De l'ombre brûlante de la kale borroka à la lumière gourmande de « Label et Toque », j'éclairai Hilarria d'un jour nouveau : la santé par les plantes. Drôle de parcours ! Au moins égal au mien pour ce qui était de suivre, d'abandonner et d'emprunter de nouvelles pistes : pour le virage à 180°, je me posai un peu là. Judicieux ou pas, ce changement de pied donnait une impulsion nouvelle à l'enquête, et un autre intérêt à mes écrits, du moins l'espérai-je. Et si cette impulsion permettait de prendre la planche

d'appel sans mordre, et d'aller le plus loin possible, je n'attendrais personne et je ne manquerais pas d'être le premier à me féliciter. J'étais comme ça, je m'aimais bien finalement. Je titrai « Rat des villes et rat des champs » et j'envoyai à *La Gazette*.

Je me mis en place pour *Le Parisien* puis j'appelai Roland.

— Xanti, je viens de te lire. C'est très bien tout ça. Ça relance la machine et ce coup d'œil dans le rétro ne peut pas nuire. Rajeunir les uns, intéresser les autres, c'est toujours bon pour nous. Mais tu es sûr de ton coup ?

— Pas du tout, mais je fournis une explication à la présence de ce foutu essuie-tout sur cette route. Et si Hilarria était assez branque dans ses plus jeunes années, ce que j'ai appris sur lui ne me permet pas de croire qu'il a changé. Toujours en guerre contre tout et tous, c'est un pisse-colère et un énervé permanent. Il persiste dans la zenophobie. Seignosse va tous les tenir à l'œil, et à Guéthary et à Zugarramurdi, via le Fiscal de Pampelune et la Guardia Civil. Je l'appelle demain à midi pour avoir des nouvelles.

— Parfait, Xanti. J'ai des photos du point presse et je vais en trouver de la kale borroka. À demain.

— Ciao, ciao, Roland.

Et j'attaquai *Le Parisien*. Je m'appliquai à ne pas trop dupliquer, car le fond de mes deux papiers était le même. Virage sur l'aile et potager bio saupoudré des fragrances grésillées de cocktails Molotov. Je titrai « Du cocktail Molotov à la salade » et j'envoyai.

J'appelai *Le Parisien* et j'eus Kattalin.

— Xanti, comment vas-tu ?

— Fort bien, Kattalin.

— Tu sais, je lis tes papiers, c'est comme si j'étais un peu à la maison. Où vas-tu trouver tout ça ?

— C'est parce que je cherche, Kattalin, que je trouve tout ça comme tu dis.

— Eh bien, continue à bien chercher. Et à trouver surtout. Dimanche je suis encore là.

— Pibale t'a envoyé une photo du point presse de ce matin, mais si tu as une photo de kale borroka, ce serait peut-être mieux.

— J'ai reçu la photo, mais je vais voir ce que l'on a aux archives. Ne t'en fais pas, Xanti.

— Je t'embrasse, Kattalin, à bientôt.

— À bientôt, Xanti.

Ça, c'était fait. Encore une journée qu'elle avait été bonne ! Et encore des trucs à raconter à la magicienne. Il fallait quand même que je fasse gaffe. Nous nous voyions beaucoup ces derniers temps. Et ce chemin que nous faisions dans la normalité, si j'osais dire, ne manquerait-il pas de nous souler l'un de l'autre ? Je n'aimais pas ce systématisme dans la fantasia qui gouvernait notre relation. L'ennui naquit un jour de l'uniformité, disait l'adage. Et même si Geneviève avait l'uniforme varié, il ne fallait surtout pas qu'à cause de moi, il la gênât aux entournures. Ménager des espaces et de l'espace entre nous. Pour que Bordagain, de délicieux Capoue, ne se mue pas en triste Venise, voire en Capri, là où c'était fini. Mais ce soir, je devais lui raconter ma journée. J'en avais besoin. Comme une écluse se mettait à niveau afin de laisser passer les bateaux pour voguer de conserve. C'était cela, mon équilibre, en ces journées de tension, je l'atteignais à l'écluse du soir. Mais pour ce qui est de se voir, ce n'était pas fini. Demain samedi aussi nous avons décidé de passer une soirée à la Bidochon : regarder ensemble la TV. Mais c'était pour la bonne cause : l'ami Ortolan présentait une émission spéciale « Label et Toque » avec les séquences tournées avant et après le meurtre d'Afaria à Bidarray et à Guéthary. Séquence émotion comme disait Monsieur Hulot. Pas mon oncle, non, l'autre, Nicolas, le gérant vert.

J'appelai Geneviève.

— Madame L'Oréal, mes respects du soir. J'espère que tu n'as pas un programme chargé ce soir car j'ai beaucoup à te raconter. Mais je sais...

— Que cette semaine l'on fait quasiment soirées et nuits communes, que ça te plaît mais que tu n'aimes pas trop ça car tu as peur de m'étouffer comme j'ai peur de t'étouffer. Mais les contingences sont telles que tu as besoin d'un ciboire pour poser ta patène et tes hosties, car tu consacres pas mal en ce moment. Alors oui, encore une fois, la porte du tabernacle est ouverte. Tu peux venir dans son temple adorer l'Éternel. Cette semaine notre équilibre est sans doute trop équilibré, nous nous déséquilibrerons plus tard. Crois-tu que je ne t'attendais pas ? Moi aussi j'ai envie de savoir. Et d'être la première. Je suis à la maison. Arrive !

Et elle raccrocha.

Comment voulez-vous que ça ne marche pas entre nous ? Mieux qu'au doigt et à l'œil. Chimique, magique, physiologique : nous avons

le sérum.

Je puisais une bouteille de txakoli dans le frigo, au cas où. Et c'est d'un scooter bourdonnant de légèreté que je grimpai à Bordagain, tous chakras ouverts, l'âme bien aérée et le cœur devant. Ulysse avait eu Circé, j'avais Geneviève, je pouvais lutter. En parlant d'Ulysse, le chien avança à mon ralliement, la queue en joie, la truffe aux abois, quasiment sémillant, enjoué, léger, câlin, félin. Il m'aura tout fait, ce clébard !

CHAPITRE XII

Samedi matin et après-midi

Quand ça me dit

La soirée et la nuit à Bordagain s'étaient déroulées sous les meilleurs auspices. Mieux qu'à Beaune, même ! Geneviève, ravie que ma poisseuse trouvaille au bord de la route mène enfin quelque part, s'était montrée très intéressée par la lutte intestine Tximista/Zentzuko et par le Commissariat Commun dont elle ignorait l'existence (elle n'était pas la seule) et à plus forte raison sa situation à Hendaye dans les locaux de la Police Aux Frontières. Elle m'avait regalé de croquettes légères et subtiles, en provenance de Mendibil, le marché d'Irun. Notamment aux chipirons à l'encre et d'autres, associant habilement jambon et épinard, sur lesquelles le Rezabal dont je m'étais muni, avait fait merveille. À table, la plénitude avait continué avec des œufs brouillés aux crevettes et aux têtes d'asperges, relevés à l'aneth. Le Rueda avait succédé au txakoli sur des filets de canettes espelettés, frits au miel et à l'estragon, et finement tranchés. Fruits au sirop, café, escalier et Cythère : du grand classique mais délicieusement baroque. Vous ne pouvez pas tout savoir ! Et le matin m'avait vu retourner dans le monde d'en bas, preste et léger, zéphyr lourd de volupté.

Neptune m'avait régénéré et iodé la couenne et j'étais sorti de l'onde, non comme la Vénus de Botticelli, j'avais les cheveux trop courts, mais comme James Bond aux Bahamas dans Opération Tonnerre : décidé et pugnace. Dans le chaud matin, la digue transpirait en fines gouttelettes, la faute à une mer formée qui envoyait ses vagues partir en fumée contre les blocs de béton, puis grimper aux nues, vaporisant ma déambulation d'un halo salé. Gonflé à bloc, j'arpentais la digue comme des mariés sous le riz à la sortie de l'église. Mais le mien de riz, n'était ni thaï ni basmati. Juste vapoureux. Il ne collait jamais : j'avais du bol. Je pensais à mon papier et à l'effet qu'il pourrait produire sur le meurtrier s'il le lisait. Et à Petit Poulet

qui tendait ses rets autour des babas cools de Guéthary et des maraîchers au plantoir musclé de Zugarramurdi. Rien ne pressait. Attendre seulement que ça se décante. Profiter de la journée avant de rejoindre Bordagain où nous avions décidé, Geneviève et moi, de regarder « Label et Toque ». Une soirée passée à regarder la TV ensemble était aussi éloignée de notre vie et de ses canons, que Navarone de Brest où ça tonnait aussi. À circonstance exceptionnelle, attitude du même métal, d'où notre contre-pied à nos us et coutumes, qu'aucune règle ne gouvernait : pas de parchemin, pas de noms en bas, pas de codicille. Seule l'ardeur nous régissait et un élan aussi. Attentif, compréhensif, bienveillant. Nous nous forçons au désir, au plaisir. Et nous aimions ça, le plaisir. Sans doute plus que le bonheur, c'est chiant le bonheur. Ni Geneviève ni moi, n'avions besoin de l'autre pour exister pleinement. Je ne lui manquais pas, elle ne me manquait pas. Mais lors de nos duos, nous ne nous manquions guère. Et c'était ça le truc : nous nous aimions pour le plaisir. Inconditionnels. Rien ne valait nos vies et nous ne faisons rien comme tout le monde : la cerclitude du carré, nous l'avions trouvée. Et moi le bout de la digue. Je retournai, Biarritz derrière mon épaule droite, Fontarrabie dans l'œil, il y avait moins bien comme invitation au voyage. La mer, tout à fait réveillée, ronflait de soupirs blancs qu'elle exhalait en embruns perchés aux mille virevoltes. Cette marche un tantinet triomphale, j'avais bien travaillé, passé une belle nuit, je le sentais bien, augurait de beaux moments à venir : prometteuse, qu'elle s'annonçait la journée ! Il fallait me détendre. Me permettre une petite respiration.

Quoi ? J'ai le droit de profiter, non ? Pour connaître la suite, vous attendrez un peu vous aussi, c'est tout. Ça vous fera du bien de souffler. Vous n'avez qu'à venir avec moi et vous verrez.

Mettre l'enquête sur pause. Gambader place Louis-XIV. Ne pas en éviter les pièges.

Faire un apéritif sérieux avec des amis choisis. Et des compagnons d'armes capables d'aller à la guerre, j'en avais ! Les alentours du port constituaient une réserve inépuisable de corsaires en rupture de rôle, ou de forbans prompts à s'embarquer pour des mers pas si lointaines, mais truffées d'écueils. Et puis j'en avais envie. Un petit décalaminage me ferait le plus grand bien.

Je sortis de chez moi vers 11 h. Trop tôt. Première erreur. Je ralliai

Saint-Jean-de-Luz à scooter. Deuxième erreur.

Je venais d'arriver sur la place, qu'un « Hep, Xanti ! » retentit sur la gauche. Les amateurs de vin que j'avais quittés hier aux halles, guéridonnaient au Petit Suisse. Ils valaient le détour, je le fis.

Michoubidou commença.

— Alors, Xanti, c'est quoi ce type de la kale borroka ?

— Messieurs je vous salue et je réponds : un assassin potentiel. Je l'avais croisé à Sare, mais sans y prêter plus d'attention que ça. Tout est dans l'article. Maintenant j'attends.

— Mais pourquoi aurait-il tué Afaria ? demanda Jacques Susperregui, basse au Chœur Arin, qu'il entretenait à la cigarette, et gourmet aussi, en fantaisies uvaies.

— Si je le savais, tout serait terminé.

— Et tu crois vraiment qu'Urepel est hors de cause ? continua Patrick.

— C'est ce que pense également Seignosse. Il a été sur les lieux du crime, c'est sûr. Mais il n'avait aucun intérêt à tuer Afaria. Ça ne l'avancait à rien, ça lui compliquait les choses, notamment l'association dans laquelle il s'était engagé avec Afaria. À moins d'un dernier coup, de Trafalgar.

Pendant ce temps, Michel avait fait recharger le seau à glace d'une autre bouteille de chablis. Et un verre m'échut, bien sûr.

— Goûte-le, Xanti, m'encouragea Ramon, il passe bien.

Il passa si bien qu'il trépassa. Je hélai la cambuse pour un autre arrivage. Après ce fut « Tournez manège » et ce n'était pas les queues de Mickey que nous attrapâmes : l'heure tournait, les tournées aussi. Désaltéré, le groupe se débanda. Aussi, je marchai seul. Pas le long des rues où nous allions tous deux avant, mais pour traverser la place. Et il était là mon équipage de tous rivages, les gars du large sans tatouage, ancrés à gauche de la terrasse. Eux, ils étaient au rosé, Etché, Robert, Clément, Blue Eyes, Georges le patron. Je m'y mis. Au lieu de continuer au blanc. Troisième erreur. Mais quand on prend le train en marche on est content de trouver une place.

— Xanti, explique-nous ce type qui vit dans les grottes, commença Robert.

— Il n'y a rien à expliquer, Robert. Je trouve un essuie-tout maculé de sang et de sauce sur la route menant à Mayarco où vit une communauté plus ou moins alterquelquechose. Or un type qui a des

problèmes avec Afaria au sujet de landes communales à louer pour y élever des cochons, fréquente cette communauté. Et il s'avère que ce n'est pas un tendre. Voilà où j'en suis.

— Tendre ou pas, on ne tue pas quelqu'un parce qu'il va élever des cochons dans la montagne, relança Clément.

— À mon sens non. Mais ce n'est pas ça le mobile. Encore faut-il qu'il soit coupable.

— Et tu balances ça en plein journal. Tu es gonflé, trouva Blue Eyes.

— D'une part c'est la seule chose que j'ai trouvée pour expliquer la présence de ce foutu essuie-tout sur cette route. D'autre part ça va peut-être faire bouger les lignes. La Maison Poulaga les a à l'œil, j'ai tout de suite averti Seignosse. Quand nous connaissons le mobile, l'affaire sera résolue.

— Ça ne te gêne pas de travailler avec les flics ? balança Georges.

— Il est copain avec le commissaire, intervint Etché, ils se font des passes et ça marche plutôt bien, non ? C'est un assassinat, quand même. Ce n'est pas moucharder, ça !

— Je ne travaille pas avec eux, embrayai-je. Je fais mon enquête de mon côté et quand j'arrive à des endroits où je ne peux pas continuer seul, je passe le relais. Mais je ne travaille jamais avec le fisc. Rassure-toi Georges.

— Ah ça, c'est malin, grogna-t-il.

Le rosé avait disparu de la surface des verres et une autre quille arriva. Avec des tartines aux chichons. La terrasse s'animait dans un chassé-croisé de partants et d'arrivants. La conversation dévia sur les jolies filles qui passaient. Bégueules pour les solitaires qui ne nous regardaient pas. Quant aux autres, elles ne méritaient pas leurs accompagnateurs, pas à la hauteur. Pas à notre hauteur surtout, le rosé donne des ailes. Le carrousel des fioles continua dans une bonne humeur grandissante.

Le téléphone de Robert sonna.

— C'est le Grand, dit-il à Clément. Il est à Socoa avec Ramuntxo, c'est prêt.

— Ne les faisons pas attendre, continua Clément, ou nous allons l'entendre pendant un an. Ils nous ont virés ce matin parce que nous ne savions pas faire le poisson. Du merlu de ligne. Comme si ça nous était étranger.

— Ils sont toujours aussi cons, mais on les adore, expliqua Robert. Assemblée générale des Machucambos de Ciboure, il faut qu'on y aille.

Georges aussi nous abandonna pour aller régler quelques problèmes de logistique et regagna la timonerie.

Bon, je sais. Vous n'apprenez rien. Mais ça détend, non ?

Etché, Blue Eyes et moi fîmes front contre l'adversité en commandant une quille. J'étais moins allègre sur la descente, mais en vieux routier de l'apéro, mon expérience parla. Je m'appesantis donc sur les glaçons, noyant, non le poisson, c'était l'affaire des Machucambos, mais le rosé que j'exécutai à petits coups, presque en traître. Etché et Blue Eyes, plus fringants que moi sur le produit du Languedoc, buvaient à gorge déployée. Il y a longtemps que nous n'avions plus soif, mais autour de nous personne ne pouvait s'en apercevoir. Technique et maîtrise, des années de travail ! Georges nous rejoignit, une autre messagère de la bonne humeur à la main. Du pain et des chichons aussi. Il y a des jours comme ça. Je pensais que l'on allait plier les gaules, au moins pour le rosé qui commençait à me faire frissonner la tuyauterie, c'était râpé. Se remettre à l'établi, ressortir les outils, serrer l'étau. Mais quand on aime le travail bien fait...

Un nouvel arrivage, enclin aux cafés celui-là, renouvelait la clientèle. C'était presque notre heure de passer à table, mais il y avait le rosé de Georges à honorer. Et Georges était un ami, nous ne le déçûmes pas. Comme un toro brave, je plantai les cornes dans le caparaçon, je mis les reins et poussai. Georges remplissait nos verres avec le sourire et la bonhomie cruelle du picador roublard. Et il nous mettait aussi le coup de descabello. Olé ! Le téléphone d'Etché sonna à son tour. Son visage s'illumina.

— Bien sûr, dit-il. Je suis avec Blue Eyes et Xanti. Dans un quart d'heure ? D'accord.

Et il raccrocha.

— C'est Pampi, il a très faim. Il est avec O'Neil. Ils arrivent, nous expliqua-t-il.

Et quand Pampi avait très faim, c'est qu'il avait eu très soif.

Etché téléphona.

— Pouvez-vous nous préparer une table de cinq, s'il vous plaît.

Parrillada et côte de bœuf nous arrivons.

Appliqués, presque joyeux, nous fîmes résilience pour siphonner le rosé.

Si vous croyez que c'était fini la rigolade, vous vous gourez dans les grandes largeurs. Les mouches allaient changer d'âne ? Non. D'autres ânes arrivaient.

Nous abandonnâmes la place et remontâmes la rue de la République, serrés, soudés, le front un peu bas mais le jarret souple, je n'irais pas jusqu'à dire piaffant, mais ça sentait l'écurie. Surtout pour moi que le rosé à haute dose réjouissait moyennement, sauf si c'était de l'Héraultais du Puech Haut ou du Catalan Nunci de la dénomination d'origine Priorat. Sur mon petit organisme douillet ceux-là ne produisaient pas la moindre erreur d'estomac. Nous n'étions pas à Delphes, nous n'avions pas d'aurige, mais notre trige tenait quand même la route dans le trafic des gens programmés pour revenir de la plage ou y aller. Chacun voit midi à sa porte. Nous, c'était plutôt 15 h.

Etché pénétra le premier dans son établissement, simple question de courtoisie et de hiérarchie. Au Brasero c'était lui le patron. Blue Eyes et moi nous nous installâmes à la table du fond dans le coin des amis, pendant qu'Etché donnait ses directives en cuisine.

Il revint, deux assiettes de jambon en chiffonnade à la main.

— En attendant les autres, annonça-t-il. Ça va nous faire du bien. J'ai choisi un Rioja, un Lindes de Remelluri. C'est un produit de la récolte des producteurs indépendants dont les parcelles sont limitrophes du domaine, vinifié par les gens de Remelluri, mais plus typé Rioja que le Remelluri lui-même. Ça ira bien avec le jambon et la côte de bœuf, vous verrez !

On ne demandait que ça, voir. Et grignoter un peu, aussi. Le bruit d'une bouteille expulsant son geôlier de liège enchantait nos oreilles et nous fit déglutir de plaisir. Nos verres allèrent au goulot avec entrain. Le jambon qui avait sué ce qu'il fallait, laissa sur nos doigts ce gras presque tiède qui devait toujours le caractériser au moment où on le dégustait cru. Un peu de pain et le Rioja tapissa nos gorges profondes. C'est à ce moment que la silhouette massive de Pampi Lagun (prononcez Lagounn !) s'encadra dans la porte. Il avança et l'on put voir aussi O'Neil, musico Rayonnais de talent établi dans la capitale, et habile à l'embuscade : il avait autant de plaisir à la tendre qu'à y tomber.

— Vous pouvez envoyer, intima Etché à l'adresse de la cuisine.

Pampi et O'Neil s'installèrent. Ça pouvait continuer car les nouveaux arrivants avaient bien vécu eux aussi, avant d'accoster aux rivages également enchanteurs où Etché, Blue Eyes et moi, baignions depuis un long moment déjà.

— On peut commencer, fis-je, le clan des frisés est au complet. Ça va les gars ?

— Pour aller bien, ça va bien. J'avais rendez-vous avec celui-ci, attaqua O'Neil en pointant Pampi du doigt. Il avait besoin d'un arrangement pour une de ces nouvelles chansons. Tu parles ! À peine arrivé, ça a été casse-croûte et bon Bordeaux. Je n'ai même pas sorti mon clavier de la voiture.

— Eh oui ! continua Pampi. Si je lui avais dit qu'on cassait la croûte, il ne serait pas venu. Et j'avais envie de le voir. J'avais un bon programme. D'abord un peu de musique, puis entraîner les jeunes à Hendaye et après vous retrouver. Je sentais que vous seriez là.

Deux autres assiettes de jambons atterrirent sur la table, avec deux bouteilles de Rioja. Ça sentait le rassemblement d'athlètes de haut niveau avant une compétition importante.

— On a parlé un peu musique, quand même, reprit O'Neil, le temps de descendre un trois quart, une baguette, du pâté maison et du saucisson. Et puis nous sommes partis au mur à gauche d'Hendaye. J'ai regardé Pampi diriger l'entraînement des jeunes et je suis allé me promener jusqu'au stade à côté. Magnifique ! Au bord de la baie avec Fontarrabie en face.

— Se promener ? Quand j'ai fini l'entraînement, reprit Pampi, il était au bar en train de boire une bonne bière.

— Eh oui, monsieur, la marche ça m'a donné soif, s'excusa presque O'Neil.

— Arrête un peu, embraya Etché, tu n'as jamais eu soif toi. Tu as bu bien avant.

— Je crois qu'il te connaît, rigola Pampi.

— Nous sommes mal tombés, fis-je à O'Neil, au milieu de tous ces frisés. Moi, je suis avec toi.

Blue Eyes se marrait doucement quand la parrillada arriva. Merlu, lotte, daurade, thon, l'Atlantique déversait ses trésors. Un répit léger survola la tablée que l'on sentait prête à enfourcher d'autres chevaux de bataille. Armés de Rioja jusqu'aux dents – nous n'avions pas voulu

changer la couleur du vin – nous étions prêts à toutes les joutes. Les filets de poisson à la plancha ne firent pas long feu. Comme nos verres, le restaurant se vidait. Aussi Etché entonna-t-il « Oi Ama Euskal Herri ». Lui et Blue Eyes étaient des ténors de combat, moi je pouvais chanter plus bas qu’eux, appuyé par O’Neil à la voix enfoncée par la cigarette. Quant à Pampi il faisait la mélodie, souvent abandonnée par les deux autres qui allumaient les tierces au-dessus, plus souvent qu’à leur tour. C’est dans cet équipage musical un tantinet baroque, mais riche en recours de toutes sortes, que nous trouva la côte de bœuf agrémentée de pommes de terre sarladaises : Etché savait recevoir. Le bœuf se déguste chaud, nous aussi dut penser Etché, qui fit équilibrer le goûteux arrivage d’une nouvelle quille des alentours de Labastida. Maintenant c’était « Egia da beraz jauna » que les travailleurs du couteau et de la fourchette que nous étions, faisaient monter au plafond du Braserio comme au ciel la fumée des usines. Puis ce fut l’hallali, du bœuf il ne resta rien, ni des patates, ni du Lindes. Une bouteille vint fleurir la table en même temps que Pampi entonnait « Baratze bat ». Des gens qui passaient dans la rue, attirés par les chants, poussaient aux encoignures et des applaudissements crépitaient. Nous n’avions pas besoin de ça. Le fromage fut accueilli par « Xalbadorren herriotzean ». Ça commençait grave à sentir l’idiot autour de la table. Nous étions au maximum de notre férocité. Etché fit envoyer les cafés. C’était Verdun et pourtant tout passait : et l’Armagnac et les cigares qu’il avait sortis. Dans le nuage bleu dont les havanes nous entouraient, nous avions l’air de sortir d’un tableau de Bruegel, spécialiste en joies simples et en trognes enluminées. Il y avait beaucoup plus de décibels que de musicalité dans les copies sonores que nous rendions. Nous traversions la pampa, nous lâchions les chevaux, nous chargions la mule, nous partions au galop. Justement, Pampi envoya un Mexico farouche, relayé dans les aigus par Blue Eyes et Etché, tandis que, plus bas, O’Neil et moi essayions d’assurer un semblant de tempo. Autour de nous, ni Américaine, ni Parisienne, ni fille du Nord, il valait mieux. Les employés du restaurant étaient revenus et nous, nous étions partis pour rester. Ça faisait l’équilibre. L’Armagnac devait encore nos verres. Pour combien de temps ? Cette bouteille avait une fâcheuse tendance à s’évaporer, à moins que ce soit notre propension à faire buvard. On ne savait plus trop. Nimbés d’une lourde apesanteur, heureux et écarlates, nous hurlions à la vie, dans de mâles fragrances d’alcool et de tabac. Maintenant c’était « Pilotarien biltzarra » que nous faisions claquer avec une fougue sauvage à faire fissurer tous les frontons. Il était temps que la partie se termine, il y avait du mal de fait.

— Allez, on y va, décida Etché en se levant, il faut les laisser finir la mise en place ! On va boire une bière au Suisse.

Rôtis mais dociles, nous l'imitâmes.

Je sais, je sais, vous continuez à ne rien apprendre sur l'enquête. Mais si vous saviez comme j'étais bien, vous me le pardonneriez.

Nous descendîmes la rue, quintette cuivré et bruyant. Au milieu des adeptes de la plage finissante, nous faisions un peu tâche, et ce n'était pas le soleil qui nous avait coloré le teint. Mais c'était naturel aussi. Nous traversâmes la Place Louis-XIV et nous nous engouffrâmes au Suisse où le comptoir nous offrit un autre ancrage. Nous éclusâmes les bières dans des claquements de langue de chameliers à l'oasis. « Eperra » accompagna la descente de la cervoise, et puis « Bagare », et puis « Guk euskaraz », et puis « Gogoaren baitan ». Ça n'en finissait pas et les bières avec.

D'autres amateurs de tour de chant houblonné vinrent nous rejoindre et notre cercle s'agrandit. On n'était pas couchés.

CHAPITRE XIII

Samedi soir

Un train peut en cacher un autre

Les départs de houblon et de décibels se propageaient le long du comptoir comme les écobuages sauvages font crépiter la montagne au printemps, quand je sentis mon téléphone vibrer dans la poche de poitrine de ma chemise. Je regardai l'écran : Geneviève. Je n'avais évidemment pas entendu le roucoulement de mon mobile qui accompagnait les appels de la magicienne. Sa petite musique de nuit était engloutie dans ce maelstrom. Le souffle puissant de nos haleines chargées se mêlait aux marées hautes d'éléments liquides. Ça remuait fort sur l'océan déstructuré qui nous ballotait depuis un trop long moment : force 8, roulis et tangage et personne pour calmer la tempête.

Je m'éloignai du bruyant cénacle pour pouvoir entendre ce que la magicienne avait à me dire.

— Dis-donc, Rouletabille, ça a l'air de donner dans ton coin.

— Pour donner, ça donne ! On est sur le pont depuis l'apéro et on ne s'est pas manqués. Là, on chante au Suisse.

— Si tu appelles ça chanter.

— Parfaitement. C'est un peu fort, mais on assure. C'est sûr, on n'est pas trop dans les nuances, mais bon, c'est samedi.

— Si tu le dis. Tu sais qu'il est 19 h 30 et que nous devons regarder ton copain Ortolan ce soir à la TV.

— Nom de Dieu ! J'avais complètement oublié. Heureusement que tu as appelé. Bon. Rendez-vous chez toi dans une heure.

— Tu es venu comment ?

— À scooter pardi !

— Écoute-moi bien. Ton scooter, il a des petites roues sur les côtés ?

— Non bien sûr.

— Alors, mon petit chéri, tu vas le laisser là. Nous viendrons le récupérer demain matin. Je viens te chercher en voiture devant le parking le temps de fermer la boutique. Quand je suis là je t'appelle.

— D'accord, d'accord. Au lieu de m'engueuler, tu viens me chercher. Tu es formidable. Je vais boire un coup à ta santé en t'attendant.

— Je ne préfère pas. À tout de suite. N'oublie pas, je viens te chercher !

Je retournai dans la fournaise finir mon verre. Dans ma famille on avait horreur du gaspillage. C'est vrai que j'étais touché. Pas bleu métallisé, mais j'avais de beaux reflets. Gorge en position de l'avaleur de sabre, coude aux nues, je me basculai ce qui me restait de bière. Tout était consommé, je pouvais quitter l'assemblée qui entonnait un « Boga boga » féroce à faire couler tous les navires croisant au large du Figuiér.

Mon téléphone vibra : Geneviève. J'abandonnai la chorale farouche sur la pointe des décibels. Je rejoignis la voiture d'un pas pas trop assuré : au tiers seulement. J'ouvris la portière et me penchai vers la magicienne.

— Madame L'Oréal, mes respects...

— N'approche pas et reste dans ton coin, m'intima-t-elle en baissant ma glace. Tu pues le tabac, l'alcool et tu as une haleine de cow-boy. Si tu parles, ne te tourne pas vers moi, regarde la route.

— Accueil mitigé, fis-je.

— Tu ne veux pas que je te roule un patin en plus.

— Dommage, ça m'aurait bien plu.

L'air frais dû à la traversée du pont De-Gaulle me fit du bien.

Geneviève gara sa voiture et le chien m'ignora, cyclothymique en plus le cabot.

Pendant que nous descendîmes vers le salon, Geneviève donna ses ordres.

— À poil, piscine, tu te douches sur place et tu attends que j'arrive. Tu laisses tes fringues sur la terrasse, je vais m'en occuper.

Muet et docile, je m'exécutai, me mélangeant un peu les pinceaux à l'enlèvement du pantalon. Adam pochtron, je descendis vers la piscine.

J'y plongeai et me revinrent alors en mémoire l'existence et

l'utilité de l'eau, ce que j'avais totalement oublié depuis ce matin. Le frisoillis de l'eau sur mon corps fortement chargé en calories et sur ma tête un tantinet bourdonnante, me fit passer dans un autre monde, frais et calme, régénérant même. Je m'humectai le volume avec application, tendant vers une légèreté qui m'avait fui tout au long de la journée. Je n'étais pas un autre homme, mais j'abordai peu à peu à d'autres rivages, ceux de la conscience sans doute. Je sortis de l'eau beaucoup plus présentable que je n'y étais entré. J'utilisai la douche comme j'en avais reçu l'ordre. Plus je dégoulinais, plus je me défarouchais. Geneviève me rejoignit, des affaires sous le bras et un verre à la main.

— Tiens bois, ça te fera du bien. Monte te laver les dents. Et tu les brosses avec la même énergie que tu as mis à les encrasser ! N'aie pas peur, et après seulement, tu t'habilleras avec ça, me dit-elle en me présentant un paquet de fringues. Quand tu auras fait tout ça dans le bon ordre, alors tu pourras parler.

J'engloutis sa mixture : dégueulasse. Je montai ensuite dans la salle de bain où m'attendait toujours une brosse à dents. Seul signe extérieur de la singulière vie en duo que nous menions. Et je brossais fort. Et longtemps. Je repris aussi conscience de ma bouche, de ma langue, de mes gencives, de mes dents, qui jusque-là constituaient un pâteux agglomérat. Je ne savais pas ce que Geneviève m'avait fait boire, mais ça swinguait grave : mes tripes jouaient des claquettes, j'avais tout un orchestre dans l'estomac et une compétition de bobsleigh se déroulait dans mes intestins. Je courus aux toilettes. Soufflant, pleurant, hoquetant, plié en deux, je me soumis aux obligations gastriques dues à mon état. Personne pour dire « A voté ! », mais j'étais satisfait, j'avais accompli mon devoir expectorai. Re-salle de bains, re-brossage de dents, re-frénésie dentifricière, aspersions multiples de ma face rougie. J'avais tout fait dans l'ordre, je pus enfin m'habiller. J'enfilai le caleçon, le jean et la chemise que Geneviève m'avait donnés, sans me rappeler les circonstances qui m'avaient fait les laisser là. Mais aujourd'hui je ne me souvenais pas très bien de tout. Avais-je besoin de vous le faire remarquer ?

C'est donc dans la peau du bringueur requinqué que je me présentai au bas de l'escalier, devant une Geneviève goguenarde qui m'attendait avec un verre d'eau pétillante.

— De La Salvetat salvatrice m'annonça-t-elle.

J'éclusai le breuvage avec application. C'est vrai que l'eau aussi, ça a du bon. On n'en boit pas assez finalement.

— Je ne sais pas ce que tu m’as lait avaler, mais ça dégaze.

— C’est fait pour ça. Un tour de main acquis à Bordeaux au service de mes copains universitaires pochtrons qui avaient toujours quelque chose à fêter Place de-la-Victoire.

Elle s’assit dans le canapé et me fit signe, tapotant le coussin. Ragaillardis mais un peu honteux, je m’exécutai. Je n’y avais pas fait attention, mais la table basse était ordonnancée pour un apéro paisible où rien ne pouvait manquer. Jabugo suintant, salade de gambas made in Chakola, fromage Aldanondo en petits cubes, chips Sarriegi « sin sal », portions de russe immaculées, pain grillé ou non, txakoli, Pampero, coca, glaçons ; tout ce qui me faisait délicieusement tressaillir le métabolisme était là. Je me tournai vers Geneviève, ravi, charmé, conquis, forcément.

— Tu es la meilleure. Point barre !

— Je sais. Et tu ne me mérites pas. Tu allais le dire, non ?

— Oui. J’en reviens à ton truc, c’est costaud mais efficace. Je me sens quasiment bien. Et être assis à côté de toi, ça le fait aussi.

— Je n’en doute pas, dit-elle en me posant un petit bécot au coin de la bouche. Et même que tu vas essayer un petit Pampero, pour voir comment ça fait.

— Pourquoi petit ? Je suis dans les mains de la plus fantastique des fées et j’ai confiance en elle. Haro sur les restrictions !

— Holà ! Tu refais surface, c’est bien. Mais commence par un petit. Parce que le Pampero, quand il va arriver dans ton estomac, il va en trouver des trucs, comme tu dis. Et ça risque de faire boum !

Verre à cocktail et à pied, sept glaçons, comme au Londres de Saint-Sébastien, ma référence en la matière, une Shéhé-rasade, pour commencer en beauté, de ce rhum vénézuélien qui m’enchantait, coca, trois lents tours de cuiller pour assembler le tout. Geneviève me servit. J’y étais. Voyons ! Je fermai les yeux. Le liquide brun dévala ma pente. Ça le fit. Ma langue claqua comme un fouet d’apprenti dompteur, mais elle claqua. J’étais de nouveau un type présentable. Je pouvais trinquer avec la magicienne qui me regardait amusée à travers un verre de txakoli.

— J’allume la TV, dit-elle, ça va commencer.

Effectivement, sitôt le générique fini, un survol de Bidarray, comme aurait pu le faire un vautour tournoyant avant de localiser sa proie, annonçait la couleur sur fond de chorale chantant un Aita

Gurea, le Notre Père basque. Piqué sur le restaurant Saiak puis envol vers Guéthary avec le même procédé, mais découverte du restaurant Uhaina depuis le ras des vagues. Toujours le Gure Aita en forme de continuo, de lamento même, se terminant sur un son lancinant et syncopé de txalaparta, cette planche de bois brut martelée par les bergers avec des sortes de quilles de bois, utilisée jadis pour communiquer d'une vallée à l'autre. Nous ne savions pas si l'ensemble des téléspectateurs avait saisi, mais nous, au Pays basque, nous avions compris : cette émission de « Label et Toque » allait faire dans le pathos, ça allait dégouliner de partout. Audimat, nous voilà ! Et ils étaient tous là, Alain Ortolan le présentateur de l'émission, mais aussi Luc-Jean Grandpeujot le patron et producteur, le chef Yves Recaborde, le chocolatier Robert Herm et le critique Periko Lassaga, les trois membres du jury. Le survol finit sur eux, à la terrasse de Emak Bakia, « Foutez nous la paix » en euskara, la villa palais qu'avait fait construire à Bidart face à l'océan dans les années 1900, Grégoire Gradisteanu, un prince roumain, sur le modèle du sien de palais, mélange improbable dans nos contrées, d'une architecture orientale et ottomane et d'une touche occidentale élancée de colonnades : la Méditerranée, mais au bord de l'Atlantique, ma foi, une réussite. De cette terrasse l'on pouvait voir Guéthary, le lieu du drame.

D'habitude, sous son béret pointu Alain Ortolan présentait l'émission et faisait intervenir les membres du jury dont les remarques ou les commentaires salaient, poivraient ou sucrèrent le déroulement de la soirée. Aujourd'hui, c'était Luc-Jean Grandpeujot qui s'y était collé, tenue sombre et ton de circonstance, sanglots longs des violons de l'automne berçant nos cœurs d'une langueur monotone. Il dit la peine qu'il éprouvait et le cas de conscience qui l'avait fortement habité pour savoir si oui ou non il fallait continuer la série. Continuer était aussi difficile que de tout arrêter, expliqua-t-il encore. Mais il avait pensé à nous qu'il regardait au fond des yeux et qui, il le sentait bien, voulions quand même aller jusqu'au bout de cette bataille gourmande qui s'annonçait palpitante. Et puis c'était l'avenir d'Ibon Krakada et de Koldo Gosaldy qui était également en jeu. Il ne pouvait donc pas mettre fin à l'aventure, si belle et si tragique à la fois, et dans un pays si merveilleux qui plus est, travelling arrière et coup de caméra circulaire, mer, montagne et retour à l'image départ, bien fait, du beau boulot, ah oui ! À ses côtés, Robert Herm y allait d'un air entendu, Periko Lassaga observait une impassibilité toute bouddhique et Yves Recaborde opinait du chef qu'il était. Comment faire autrement ? Alain Ortolan, toujours sous son béret, ne disait rien, n'en pensait pas moins, mais faisait croire le contraire : la musique il

connaissait, c'était un as du piano.

Il nous prenait un peu pour des cons, quand même, Grandpeujot ! Transformer en cas de conscience un problème de calculette, il avait l'introspection facile, et tarifiée, surtout. Renoncer ou non à un monton d'euros de recettes publicitaires et à un audimat carabiné ? Telle était la question, oui ! Car la chaîne MI 16, faisant contre mauvaise fortune bon cœur, s'était servie de l'assassinat d'Afaria comme d'un tam-tam pour faire de la retape à longueur de programmes truffés de spots vantant l'émission « d'après le drame ».

Luc-Jean Grandpeujot tressa aussi des louanges à Dominique Araina qui avait accepté à la casserole levée de prendre la suite d'Afaria pour épauler Ibon Krakada.

On repartit, toujours à vol d'oiseau, pour Bidarray et l'on put alors regarder le tournage auquel j'avais assisté, une préface à la finale, écrite par Koldo Gosaldu et sa brigade, sous la boulette de Txomin Bazkaria. Avec commentaires et œil avisé du seul Ortolan.

En plus de la potion, forcément magique que la magicienne m'avait fait ingurgiter, de voir tous ces talents s'agiter et faire du splendide boulot en cuisine, me réjouissait le métabolisme, quelque peu chahuté ces dernières heures. Le Pampero aussi y était pour quelque chose car je le lampais avec gourmandise, encerclé de gambas, de Jabugo, d'Aldanondo et autres chips magnifiques. Je gardais le russe pour la bonne bouche. Bien que baigné de frais et ayant retrouvé l'aspect urbain et policé qui me caractérisait, je reprenais du poil de la bête. Je me servis un deuxième Pampero. Je sais, j'aurais dû écrire second, ce qui aurait voulu dire qu'il n'y en aurait pas eu d'autre, mais le Pampero est une boisson épatante : l'essayer c'est l'adopter. Et puis ce soir, ce n'était pas la volonté qui m'étouffait.

— Mais tu vas beaucoup mieux ! ne put que remarquer Geneviève, mi amusée, mi agacée.

— Quand on est soigné par une reine, on ne peut qu'être royal, fis-je guilleret et prêt à repartir sur le sentier de la guerre, je m'en rendais bien compte.

À Bidarray, Saiak avait plié les gaules et les vautours avaient déplié leurs ailes : on planait de nouveau vers la côte, Guéthary, ses vagues et Uhaina.

La seconde préface à la finale, Ibon Krakada était en train de l'écrire à son tour sur les étranges lucarnes. Son attelage, avec Araina cette fois, fonctionnait à plein, et la caméra ne montrait jamais Luc-

Jean Grandpeujot, venu en urgence à Guéthary et qui avait tenu à assister au tournage au cours duquel il s'était bien gardé d'intervenir, présent mais neutre et muet. Ses apartés avec Ortolan ou Araina, dont j'avais été témoin, n'apparaissaient pas non plus à l'écran. Ils s'étaient bien répartis les rôles, en éclaireur ou en serre-file Araina sécurisait le terrain et Krakada n'avait qu'à intervenir, libéré, talentueux, presque gai. Tout et tous étaient en place. Du beau boulot là aussi : je m'en suçai les doigts derrière le Jabugo et les gambas.

Celle qui aurait pu faire la Vénus de Botticelli, c'est Geneviève, mais c'est moi qui sortait de l'onde : renaissance ! Et pas italienne. Va comprendre Charles ! Tout ça grâce au Pampero, facteur de bonne humeur indéniable. L'idiot qui s'était bien appesanti sur ma journée, et dont j'avais cru à la disparition, sommeillait en moi, prêt à enclencher la fantasia. Je parlais plus fort, croquais les chips comme si ma vie en dépendait, un ou deux rayons de soleil de plus et je serai mûr. Et le soleil, dans tout ça ? Il scintillait au fond du verre de Pampero pardi ! Capté par les glaçons qui irisaient le nectar ambré, confluence du coca et du rhum : cubata, quand tu nous tiens. Mais curieusement j'étais physiologiquement au point. J'avais à nouveau la papille gustative. Geneviève s'en rendait compte aussi.

— Dis donc, tu ne serais pas en train de nous jouer « Aller vers le passé » en essayant de rejoindre ce bon Fidel. Tu sais, La Havane est plein de types comme toi que seul un Cuba libre maintient debout. Et toi, tu en prends le chemin. Mais comme tu es profondément assis, tu vas avoir du mal à te lever.

— Ma chérie, renchéris-je, associé à ta potion, le Pampero est ce qu'il me fallait. La preuve, je suis comme un petit canon. Et je te remercie encore pour la sollicitude dont tu fais preuve à mon égard. Que c'est bon de se sentir aimé ! Et apprécié. Tu m'as enchanté, tu m'enchantes et tu m'enchanteras. Je le sais.

Geneviève me regardait, l'œil et le sourire en coin. Mère Térésa pour bringueur en rechute.

— Par contre, me reprit-elle, ce que tu ne sais pas, c'est que si tu continues comme ça, tu vas attraper deux châtaignes dans la même journée. Et je crois bien que je vais un peu aimer ça, car un petit effort de ta part, je sais que tu peux le fournir sans rechigner, et tu seras a gusto.

L'émission tirait à sa fin, et moi à la mienne. Geneviève l'avait bien compris. Mais ça l'amusait car ça risquait d'être drôle.

— Je sens que je repars pour un tour, mais pour un tour avec toi,

je ferais n'importe quoi, chantais-je, Delpèch englué au bout d'un marécage du Loir-et-Cher.

Et puis je tirais également à ma faim. De l'Aldanondo, du pain grillé, du Jabugo encore, il en restait.

— Tu veux du rouge pour aller avec le fromage et le jambon ? demanda ma Fée Clochette qui l'agitait depuis un bon moment, mais sans que je l'entende.

— Non, fis-je, détendu. Je vais me revoter un Pampero, ça me fait le plus grand bien. Et je vais l'éponger avec du russe. Rassure-toi.

— Pour être rassurée, je suis rassurée. Heureusement, j'ai un bon bouquin pour ce soir.

— Un bon bouquin ? Et moi, me rengorgeai-je, en me servant le troisième Pampero – vous voyez j'avais raison pour le deuxième – ne suis-je pas là pour toi ?

— Pour être là, tu es là, pourvu que ça dure !

— Tu me fais beaucoup de peine. Je ne t'ai jamais déçue, non ?

— Non, jamais ! Et ce soir non plus tu ne me déçois pas. Tu as toujours été à la hauteur. Mais ça, c'était avant, dit-elle en mettant ses doigts en rond devant ses yeux.

— Avant quoi ? fis-je, étonné.

— Avant le Pampero, grand couillon !

— Avant lequel ? Sois plus précise, ça m'arrangerait.

— Rouletabille, vois-tu, je ne sais pas si c'est le bon moment d'être plus précis avec toi. J'ai bien peur que ce soit du gaspillage.

— Du gaspillage ? M'as-tu vu une fois refuser un obstacle ? Et ce Pampero n'en est pas un. Cette boisson un tantinet exotique, reconnaissons-le, présente l'avantage, pour ceux qui en usent, et même pour ceux qui en abusent, dont je suis quelquefois, j'en conviens, de les envelopper de bonne humeur. Et je peux te dire, ce soir je suis de bonne humeur. Et je suis tout à toi. Je ne gaspille donc rien.

Et pour illustrer mon propos, je me jetai sur mon Pampero comme la vérole sur le bas-clergé.

J'illustrai cette nouvelle humidification cubaine d'une portion de russe : Moscou et La Havane même combat, et ce n'était sûrement pas ce soir que j'allais jouer un tour de Baie des Cochons à cette union sacrée : el pueblo unido jamás será vencido !

— Après avoir vu cet épisode de « Label et Toque » j'avais

beaucoup de choses à te demander, regretta Geneviève. Je crois que je vais attendre demain.

Bois sans soif, j'avais ingurgité le reste du Pampero, plâtré au russe.

— Mon petit chéri, je vais me coucher, fit-elle. Je te conseille de me suivre, il fera jour demain.

— Pas de café ce soir ?

— Non.

— Bon.

Et je la suivis dans l'escalier, l'haleine rechargée et la rotule molle.

— Lave-toi les dents et au lit, m'intima Geneviève.

Je m'exécutai, bouche dégoût mais brosse à dents primesautière.

Quand ce fut le tour de Geneviève de rejoindre le théâtre des opérations, il y a longtemps que j'avais rendu l'arme. Aplati au milieu des oreillers, je cheminai le long du Malecon, le corps rendu et l'esprit embrumé de cigares, de langoustes, de béret à étoile et de souples diablasses qui me faisaient de l'œil à la portière de Chevrolet improbables.

CHAPITRE XIV

Dimanche matin et après-midi

Terminus, tout le monde descend

Ne jamais remettre au lendemain ce que l'on peut faire le jour même, dit l'adage. Vous avez bien compris qu'hier soir la guerre de soie n'avait pas eu lieu. Geneviève avait bien été obligée de laisser reposer le guerrier. Aussi, ce que nous n'avions pu faire le samedi soir, nous le fîmes, très bien en plus, le dimanche matin. Mieux vaut tard que jamais, dit aussi l'adage. Il en dit des trucs, l'adage ! Il ne doit pas avoir les mêmes copains que moi, l'adage. Peut-être que oui au fond, car il dit aussi : à l'impossible nul n'est tenu. Bon, ça va bien maintenant, l'adage !

Une nuit calme m'avait remis sur les rails, et au matin, pour arriver là où je voulais aller, mon petit train s'était arrêté dans toutes les gares. Je n'étais pas resté à quai et Geneviève non plus, croyez-moi. Son billet, composté pour le train de nuit, j'avais fait en sorte qu'il soit toujours valable au matin. Elle avait donc dû attendre un peu pour être transportée, mais il arrive que les trains aient du retard, c'est d'ailleurs une spécialité de la SNCF : l'essentiel, c'est d'arriver. J'avais quand même intérêt à faire gaffe à ne pas renouveler ce genre de voyage à vide : la magicienne n'aurait pas besoin de préavis pour me chanter la chanson du chef de gare. « Terminus, tout le monde descend » qu'elle sifflerait ! Et c'est moi qui descendrais du train.

La piscine avait accueilli nos ébrouements matinaux et nos petits jeux nautiques, avant qu'un roboratif petit-déjeuner n'installe notre journée. Rien ne s'agissait autour de nous, mais il était doux de ne rien faire, ceints de peignoirs immaculés qui nous donnaient l'air de vacanciers que nous n'étions pas. Geneviève récupérait d'une semaine de labeur et moi d'une journée de sapeur, car j'avais été pas mal à la mine hier.

C'est elle qui commença.

— Dis-donc, j'avais tout plein de questions à te poser hier soir, mais tu avais les circuits qui n'imprimaient pas.

— Panne de secteur fis-je sobrement. Mais le courant est rétabli. Tu as dû un peu t'en rendre compte ce matin, non ?

— Oh là là ! Monsieur la joue Superman alors qu'il a simplement satisfait aux canons de la normalité.

— Je ne dirai rien, je ne suis pas en position de force. Mais tu ne te grandis pas en m'attaquant de la sorte.

— Je ne t'attaque pas, je te calme.

— Qu'as-tu à me demander ?

— J'en reviens au mobile du crime, Rouletabille. Un allumé ne tue pas pour un projet qui ne peut pas directement lui porter tort, même s'il fait preuve d'une conscience écologiste démesurée. Si c'est bien Hilarria qui a assassiné Afaria, pourquoi ? Ce projet d'élevage de cochons ne peut être le seul lien entre les deux hommes. Il y a autre chose.

— Que peut-il y avoir entre Hilarria et Afaria ? Ils ne vivent pas sur la même planète. Et ils n'ont d'intérêts, ni communs, ni contraires. L'un fait de la cueillette et l'autre du grand ramassage. Mais si les traces sur l'essuie-tout correspondent à Hilarria, il faudra bien se rendre à l'évidence.

— Autre chose, Rouletabille. Que peut-il y avoir de commun entre ceux de Zugarramurdi et ceux de la Villa René ? Tu as découvert le quoi, Hilarria et Afaria, mais pas le pourquoi. Idem avec les autres. Tu as trouvé la connexion entre les deux groupes, mais pas les raisons de cette connexion. Quoi ? On sait. Pourquoi ? Mystère. C'est très frustrant.

— Malheureusement je ne peux pas aller plus loin. Ce foutu essuie-tout me tracasse encore. Qu'est-ce qu'il faisait là ?

— Hilarria l'a jeté là, en rejoignant la Villa René, c'est toi qui le dis.

— Oui, mais pourquoi passer par là ? J'ai enfin trouvé ce qui me troublait et que je n'arrivais pas à définir. Le plus court chemin pour aller de Guéthary à la Villa René, ce n'est pas en empruntant le chemin Duhartia. Le plus court, c'est de prendre la Nationale 10 en sortant de Guéthary et, avant d'arriver à Saint-Jean-de-Luz et à l'ancienne boîte de nuit, de tourner à droite pour rejoindre la plage de Lafitenia puis la Villa René avant la plage de Mayarco. Quand tu viens de tuer quelqu'un tu ne lambines pas.

— Et toi, d'où venais-tu quand tu l'as trouvé ce papier ?

— Moi j'étais à scooter et j'avais emprunté la piste cyclable rejoignant le chemin Duhartia qui remonte vers la Route des Plages : vers la droite la plage de Senix en cul de sac, vers la gauche la plage de Mayarco, la Villa René, puis la plage de Lafitenia.

— Peut-être que l'assassin était lui aussi à scooter ou à moto et qu'il a pris lui aussi la piste cyclable.

— C'est le plus simple en effet, et à cette heure-là, pas fréquenté. Et ça pourrait expliquer pourquoi il s'est débarrassé de ce papier.

— Surtout si le scooter ou la moto ne lui appartenait pas. Il aurait utilisé sa voiture, il aurait pu laisser le papier dedans et le faire disparaître ensuite. Mais puisque tu dis qu'en voiture il aurait suivi un autre chemin, c'est qu'il n'était pas en voiture. D'où la nécessité de se débarrasser du papier.

— Et de s'en débarrasser là, assez loin du centre de Guéthary, après la piste cyclable empruntée également par des piétons qui auraient pu facilement tomber sur le papier, dès le lundi matin. Tandis que sur le chemin Duhartia, fréquenté majoritairement par des véhicules, le risque était moins grand.

— Sauf que le grand Xanti Sopuerta sur son scooter perché, passa par là et, plein de conviction, découvrit la pièce.

— Cette explication est plausible et surtout elle a le mérite de mettre fin à ce je ne sais quoi qui me tараudait l'esprit. Y a-t-il un scooter ou une moto à la Villa René ou à Zugarramurdi ?

— Rouletabille, je parierais sur la Villa René. Tu as de la chance d'avoir pu mettre fin à ton questionnement sur l'itinéraire emprunté par le meurtrier. Moi, je continue à penser que si c'est Hilarria qui a tué Afaria, il y a un autre lien entre eux, c'est peut-être du lard, mais ce n'est pas du cochon.

J'écoutai distraitemment Geneviève, tout à ma satisfaction d'avoir pu enfin fournir une explication à la découverte de l'essuie-tout au bord du chemin Duhartia. Aussi j'acquiesçai mollement.

— Il faudra que j'en parle à Petit Poulet, dis-je machinalement. Petit Poulet ! Nom de Dieu ! Je devais l'appeler hier pour savoir ce qu'il avait fait avec Hilarrio Hilarria et sa bande, et avec les occupants de la Villa René !

— C'est sûr que l'on ne peut pas être au four et au moulin, remarqua, perfide, Geneviève. Et hier, ce n'est pas l'eau qui a fait tourner ta roue, tu avais réglé le thermostat au maximum. À rester trop longtemps au four, on en sort cramé.

— Ne remue pas le couteau dans la plaie, s'il te plaît. Mon chemin peut être parsemé de roses, tu en es la preuve éclatante, mais aussi semé d'épines. Ma vie n'est pas un long fleuve tranquille. Bon, j'appelle tout de suite la Police Française, j'espère qu'elle me répondra.

Petit Poulet ne me fit pas lambiner.

— C'est le représentant en rosé du Languedoc ? commença-t-il narquois. J'ai attendu ton appel hier. Mais j'ai cru comprendre que tu étais occupé. En séance d'hydratation avec d'autres cobayes pour connaître les limites de l'imprégnation. Un contrat avec un labo pharmaceutique sans doute.

— Nous avons tous notre chemin de croix, expliquai-je.

— Je veux bien le croire. À ceux qui ont beaucoup péché il sera beaucoup pardonné. Par contre hier, il y en a qui ont bossé. Et une fois encore il n'y a de la chance que pour la canaille. Nous avons embarqué toute la faune de la Villa René, pour vérification d'identité. Et puis nous les avons cuisinés. Et là, tiens-toi bien. La Villa René est une maison de repos pour zadistes en mal de combats écolos. Ses occupants viennent s'y mettre au vert après des actions chaudes, ou avant. Barrage de Sivens dans le Tarn, aéroport de Notre-Dames-des-Landes près de Nantes, rond-point de Brax près d'Agen, Val Susa en Italie pour la ligne TGV Lyon-Turin, ils viennent de tous ces terrains d'action, les djihadistes verts de la Villa René.

— Ils cachaient bien leur jeu, dis donc. À Mayarco, ils passent pour des gens calmes. Mais qu'est-ce qu'ils ont à voir avec les énervés de Zugarramurdi ?

— Hier c'était Noël ! Plein de cadeaux sous le sapin ! On leur a foutu les jetons tout en lâchant du lest quand même, en leur disant que l'on enquêtait sur un meurtre et que leurs histoires de zadistes, on s'en foutait. Alors ils ont craché le morceau. Hilario Hilarria et son équipe viennent leur enseigner les techniques de harcèlement et de combat de rue, et la stratégie de terrain. Et l'instructeur en chef, qui se fait appeler Tximista, c'est bien Hilario Hilarria. Elle n'est pas belle la vie ? Du coup nous avons forcé les feux à Zugarramurdi et nous avons joué avec les accords de Shengen. La Guardia Civil nous les a livrés à domicile, à Hendaye. Mais là, c'est une autre histoire. Muets. Ils viennent à la Villa René pour livrer des légumes, point barre. Et ils sont plus que vagues sur les circonstances de leur rencontre avec les zadistes, appelons-les comme ça. Des carpes. Quant à Hilarria, c'est un client, un vrai dur. Nous n'avons pas encore les résultats des analyses

pour savoir si les traces sur l'essuie-tout sont les siennes ou non. Ils ne savent pas que nous avons l'essuie-tout. Avec eux, nous avons pris le problème à l'envers : ce sont les zadistes qui sont mêlés à un meurtre, et eux sont témoins ou non, complices ou non. Pour nous leur rôle d'instructeur passe au second plan, il ne nous intéresse pas. On le leur a bien fait comprendre. Mais rien à faire, ils ne mouftent pas.

— Eh bien, ça va me faire un joli papier à écrire ! Autre chose. À la Villa René, y avait-il un scooter ou une moto en état de marche, qui traînait dans le bric-à-brac de la cour ?

— Pourquoi me demandes-tu ça, Xanti ?

— Parce que si j'ai trouvé l'essuie-tout en bas du chemin de Duhartia, c'est parce que l'assassin n'est pas arrivé de Guéthary en voiture. Il aurait pris un chemin plus court, la Nationale et Lafitenia sûrement. Il a donc emprunté la piste cyclable, plus directe et moins fréquentée qui débouche sur ce chemin Duhartia avant qu'il ne remonte vers la Route des Plages. Ça me taraudait depuis longtemps. Et ce matin, j'ai eu le déclic. Donc, s'il y a un scooter ou une moto à la Villa René, ce serait bien de le passer au scanner. Je ne vois pas Hilarria, si c'est lui, se déplacer en deux roues entre Zugarramurdi et Guéthary. Et s'il a utilisé ce moyen de transport, il doit y avoir des traces sur le guidon ou pas loin, car il a conduit en tenant le papier dans la main gauche sûrement, car la droite c'est pour la poignée des gaz.

— Chapeau Xanti ! Même les lendemains de bringues tu phosphores.

— Petit Poulet, je n'ai aucun mérite. C'est inné chez moi cette façon de mettre les crabots aux méninges en toutes circonstances.

— Et aux chevilles, tu les as mis les crabots ? Ceci dit, j'envoie mes gars ratisser le secteur et je me renseigne auprès de la Guardia Civil pour savoir s'il y a une moto ou un scooter à Zugarramurdi. Encore une fois je me fais doubler par un amateur.

— Par une amatrice. C'est Geneviève qui a évoqué cette possibilité. Qui explique pas mal de choses, en plus.

— Heureux homme que tu es. Je te laisse, Xanti. Je n'ai pas le temps de passer le dimanche sur l'île d'Eéa auprès de ma magicienne. Appelle vers 16 h, j'aurai du nouveau. Embrasse Geneviève et remercie-la pour ses bonnes idées.

— Sois tranquille et merci à toi pour tes bons tuyaux. À tout à l'heure. Je n'oublierai pas cette fois. Ciao, ciao, Petit Poulet.

Et je fis part de notre conversation à Geneviève qui pendant ce temps avait débarrassé la table des traces de nos matinales agapes.

— Cette Villa René, fit la magicienne, c'est une mine pour toi. Heureusement que tu es passé par là. Si on s'habillait et on allait récupérer ton scooter, Rouletabille ?

— C'est vrai, je l'avais oublié celui-là. Au retour je passe chez moi, je récupère ma bécane et je travaille ici cet après-midi. Nous n'avons pas mis tous les compteurs à jour. N'est-ce-pas Madame L'Oréal ? Ensuite nous improviserons.

— Ça me va Mike Hammer.

C'est avec un chauffeur tout de gris vêtu, des ballerines au chouchou dans les cheveux, en passant par un bermuda et une chemise en lin, assortis bien entendu, que je descendis de Bordagain, décapoté et ensoleillé. Geneviève me laissa près de mon scooter qui avait vaillamment attendu mon retour après la tempête. Il vrombit de plaisir en m'amenant à Marinela. Chez moi je nouai un pull sur mes épaules, je pris mon ordinateur et mon calepin, et de nouveau le chemin de Bordagain.

Mon mobile roucoula.

— Prends du pain, Rouletabille, je n'en ai plus.

— Madame L'Oréal, vos désirs sont des ordres.

Scooter, arbre, chien de mégarde, tout reprenait son cours.

Nous n'étions pas à Versailles le 5 octobre 1789, mais je descendis l'escalier et je pénétraï dans la cuisine, très le boulanger, la boulangère, sans le petit mitron, mais moi j'avais du pain. Et à nouveau toute ma tête.

— Que mange-t-on ? fîs-je.

— J'aime cette voix mâle et décidée. The genuine Xanti Sopena is back ! J'ai des chipirons et sûrement tout ce qu'il faut pour que tu les fasses à la plancha.

— Je me disais aussi.

— Et puis il y a du merlu. Rebozado, ce serait bien. Et il reste encore du russe.

— Ton rôle, Circé, c'est d'envoûter, et le mien, pauvre Ulysse, c'est de succomber. Pas trop quand même.

— Mais je m'occupe du reste, de tout le reste, minaуда-t-elle en me tendant ses lèvres.

Qu'auriez-vous voulu que je fisse ? C'était mon lot d'être charmé. Elle savait être charmeuse, Geneviève, mais surtout elle était charmante, nous sommes d'accord, non ?

— Tu trouveras un tee-shirt et un bermuda sur le lit. Tu pourras cuisiner à ton aise, fit-elle, me poussant dans mes premiers retranchements. Avec elle je ne parvenais jamais à mes derniers, je me rendais bien avant.

Équipé, je me mis en cuisine. Effectivement, il y avait tout ce dont j'avais besoin. Les chipirons étaient déjà nettoyés : Madame Mascotena n'était pas mal non plus dans le genre maréchal des logis. Une gousse d'ail, des piments d'Anglet, des piquillos de Lodosa, le must de la catégorie, du persil, de la roquette, du jambon de Bayonne, du sel, du piment d'Espelette. Alain Ortolan serait content, j'allais pouvoir appliquer sa recette.

Un petit coup de hachoir à plat sur les gousses d'ail en conservant la peau, pour les éclater et les fendre légèrement et je les enduisis d'un peu d'huile d'olive avant de les mettre dans un bol couvert d'un film. Je les passerai trois fois 30 secondes au micro-ondes en laissant refroidir à chaque fois. J'épépinai et éminçai les piments, et taillai le jambon en tacos. J'ouvrai en deux dans le sens de la longueur le corps « en cornet » (d'où le nom) de quelques chipirons que je scarifiai en petits croisillons, et j'éminçai les autres avant d'enduire le tout d'huile d'olive. Je hachai persil et roquette. Ensuite je fis bien chauffer la plancha sur laquelle je posai les chipirons sur le côté scarifié. Je les laissai dorer en s'enroulant sur eux-mêmes. J'ajoutai les chipirons émincés, les lardons, les piments et l'ail en chemise. J'étais à toute vitesse et je ne touchai plus à rien. Pendant que ça colorait je passai les darnes de merlu dans du lait mélangé au jeune d'œuf : le poisson était prêt pour la suite.

Quand la plancha eut rendu son verdict, je versai le tout dans une cazuela où attendaient les herbes hachées. Je salai, espelettai et mélangeai à la spatule, puis je décorai avec les piquillos en tiras, en lanières. C'était prêt.

Tout au long de l'opération plancha, Geneviève n'était pas restée inactive. Elle avait dressé une table de catégorie avec nappe, serviettes et assiettes carrées d'un classicisme très cibourien : fond blanc et rayures marine et jaune, l'assortiment que je préférais. Mais elle avait aussi les mêmes, vous l'imaginez-bien, en sang de bœuf et marine, ainsi qu'en basique vert et rouge. Et elle avait été une mère pour moi, m'approvisionnant en txakoli avec un tempo de reine et me fourrant au coin de la bouche les tacos que j'avais coupés en trop : je me

connaissais moi-même, et mon monde aussi.

Quant au merlu, il ne dépara pas dans cette délicieuse parenthèse dominicale. Sa chair nacrée et se détachant en écailles épaisses sous la pointe de la fourchette, relégua le couteau au rayon des accessoires. Ah, les plaisirs simples ! Et les produits de qualité, ne l'oublions jamais. Russe, café-piston, le roi n'était pas notre cousin.

Geneviève se leva pour débarrasser la table. Au passage, je lui tapotai les fesses d'une main légère mais intéressée, c'était tentant.

— Tu as le cœur sur la main je le sens bien, fit-elle, il ne faut surtout pas qu'il chamade à vide. Je peux t'arranger ça, tu travailleras mieux après.

Silencieux mais prompt comme Pôle Emploi à radier les chômeurs pour irradier les statistiques, je bondis, lare ménager et débarrasseur. En un tournemain, la place fut nette. Comment résister aux chants des sirènes ? La mienne savait que je ne m'attacherai pas au mât. Et elle avait raison. Le doux éreintage qui s'ensuivit me laissa déglacé autant que délassé.

Un plouf dans la piscine et j'étais prêt. Je m'installai sur la terrasse. Mon mobile me héla : je devais appeler Petit Poulet. Cette fois j'étais ponctuel. Il me répondit aussitôt.

— Enquêteur franc-tireur, chapeau ! Et pour la ponctualité et pour la déduction. Tu avais raison Xanti, il y avait un scooter à la Villa René. Et des traces suspectes entre le petit saute-vent et le guidon, là où l'on a sans doute coincé, ce satané essuie-tout. Sur lequel l'ADN est bien celle de Hilarria. Ça au moins, c'est fait ! Mais malgré les preuves accablantes, le bonhomme continue à se taire. Muet comme une carpe. Il ne dit rien. Il ne reconnaît rien. Ceux de la Villa René ont admis qu'Hilarria avait très bien pu emprunter le scooter, mais ils n'ont aucune certitude. Ils ne l'ont pas vu s'en servir. On en saura plus quand les traces sur le scooter auront parlé. Demain, je fais un point presse à midi à Guéthary, je ne peux pas y couper. Les rédactions seront prévenues dans la matinée. Tu peux tout déballer, après tout, c'est toi qui as distribué les cartes. Par contre, j'avais oublié de te le dire ce matin, Hilarria s'est jeté sur un Guardia Civil à Hendaye, ça a été un peu rock'n'roll et les autres se sont fait un plaisir de lui bourrer le pif pour le calmer. Et comme il saignait un peu on en a profité pour lui analyser le raisiné. Il est accroc à la coke, Hilarria. Et dans les grandes largeurs. On va donc le faire mijoter. Peut-être qu'il s'attendrira de lui-même, s'il est en manque. À demain, Xanti.

— Ciao, ciao. Petit Poulet. Et encore merci.

Le monde était bien fait, finalement. Pendant que, mollement étendue, Geneviève lisait sur sa couche, fortement détendu, j'avais de quoi écrire. Mais si je connaissais le quoi et le qui, je ne savais toujours pas pourquoi.

Et ça commençait à m'agacer sérieusement, moi aussi.

CHAPITRE XV

Dimanche soir et lundi matin

La nuit gipuzkoane

Ainsi Hilarria se révélait un accro aux moyens de locomotion en tout genre. À pied, à scooter, en voiture, ce type, c'était aussi *La Vie du Rail* à lui tout seul car il se poudrait le nez plus souvent qu'à son tour : il devait donc également lui arriver de planer.

C'est donc particulièrement content de moi et de mes déductions joliment appuyées par Geneviève, que je commençai mon papier pour *La Gazette*. J'ouvris par l'emprunt de la piste cyclable et l'utilisation du scooter qui n'avait pas encore révélé tous ses secrets. Je continuai par la formation dispensée aux militants des ZAD, les zones à défendre de nos fameux zadistes, par Hilarria et sa bande, pour finir par l'analyse des traces sur l'essuie-tout qui correspondaient à Hilarria, instructeur et assassin en chef, mais qui persistait, en se murant dans un silence forcément coupable, à nier une évidence lourde et accablante. Je ne résistai pas non plus à évoquer la séance de bourre pif avec la Guardia Civil qui avait conduit à la découverte de son penchant pour les paradis artificiels. Enfin je développai la thèse de Geneviève que j'avais fait mienne, pas Geneviève, la thèse, quoique... Et je terminai donc sur une note de frustration due à l'ignorance du vrai mobile. Il fallait bien faire mijoter le lecteur encore un petit peu. Je titrai « De la kale borroka aux ZAD » et j'envoyai.

J'appelai ensuite Roland.

— Xanti ! Alors, c'est presque fait ?

— Presque, Roland. L'assassin est certes arrêté mais nous ignorons toujours son mobile. Donc pour moi l'affaire n'est pas close. Seignosse fait un point presse demain à midi à Guéthary. Vous allez recevoir l'invitation demain matin. Par contre je n'ai aucune photo.

— Nous en avons de la Villa René, Pibale y a été.

— Alors, c'est parfait. Ciao, ciao, Roland, j'ai *Le Parisien* à livrer. Demande à Pibale d'envoyer une photo à Paris. Merci.

— À demain, Xanti, et encore bien joué.

Je m'attelai ensuite au papier pour *Le Parisien*. Je m'appesantis moins sur le chemin Duhartia que sur le lien entre les deux bandes et le naturel, chassé par la force des choses et de l'Histoire, mais qui revenait au galop par la porte ouverte du djihadisme vert. Pour Hilarria l'Histoire repassait les plats, mais il risquait d'en faire une indigestion. Et je terminai là aussi sur le parfum musqué de l'ignorance du mobile et du travail pas tout à fait terminé. Je titrai « Un assassin instructif » et j'envoyai.

Je tombai sur Kattalin à la rédaction du *Parisien*.

— Comment vas-tu, Xanti ? Tu as démêlé tous les fils, bravo. Mais tu dois râler, tu n'as pas fini le boulot.

— C'est exactement ça, Kattalin. Donc ce n'est pas terminé. Il me manque un épisode. Demain peut-être. Le commissaire Seignosse fait un point presse à Guéthary demain à midi. D'ici là, je vais encore chercher. Pibale va t'envoyer une photo de la maison.

— Il m'a déjà appelée et il m'a envoyé la photo.

— Bon, tout roule alors. À bientôt Kattalin, car demain ce n'est plus toi, non ?

— C'est ça, Xanti, il faut bien que je me repose un peu.

— Je t'embrasse Kattalin, je penserai à toi demain à Guéthary en regardant la mer.

— Veinard ! Moi aussi je t'embrasse, Xanti.

Pour moi la journée était finie. Pour nous, c'était une autre histoire. La magicienne venait de descendre sur le terrain des mortels, reposée et radieuse. Chemisier blanc, jean gris, ceinture et sac Laffargue bordeaux, mocassins Sebago classique bordeaux également, pull gris à la saignée du bras, bijoutée sobrement mais cher, ça sentait Saint-Sébastien à plein nez. Moi j'étais toujours en peignoir.

— Sansé ? interrogea-t-elle, les yeux plissés.

— Quoi d'autre ? ne pus-je que demander.

— Allez, va te changer, me pressa-t-elle.

Je n'avais pas décidé d'en finir, bien au contraire, mais je m'exécutai. Et je ne fus pas long à la détente.

— Je t'attends, fis-je, du haut de l'escalier.

Je la regardai monter, souple et tonique, souples et toniques les seins aussi, légèrement trépidants. Vue plongeante fort agréable avant de plonger suavement dans la soirée gipuzkoane.

— Il fait beau, allons-y en voiture, et pas par l'autoroute, suggéra-t-elle.

Je pris les clefs de sa voiture puis la Corniche jusqu'à Hendaye. Après ce qui avait été la frontière, j'empruntai la route nationale qui reliait Irun et Saint-Sébastien. Après le golf de Fontarrabie et Oyarzun, nous traversâmes la populaire Renteria.

— Il a dû courir dans toutes ces rues, Hilarria, quand il était Tximista, me fit remarquer Geneviève. Je cherche toujours, mais je ne trouve pas.

— Tu ne trouves pas quoi ? repris-je.

— Le lien pardi ! Entre Hilarria et Afaria. Il doit y en avoir un, forcément.

Nous roulions entre le quartier Capuchinos et les quais et les entrepôts du port de commerce, un endroit de Pasajes San Pedro que j'appréciais particulièrement, avec Pasajes San Juan, la sœur rivale, de l'autre côté de l'eau, pour boucler le décor.

En haut de la côte qui marquait la limite de Pasajes, avant de descendre sur Saint-Sébastien et le quartier Gros, nous passâmes devant Arzak le restaurant triplement étoilé de Juan Mari et Elena sa fille, qui devait accueillir le lauréat de « Label et Toque » pour un stage de trois mois.

— Arzak ! Afaria y a fait ses classes, continua Geneviève. Ce n'est pas loin de Renteria.

— Pourquoi dis-tu ça ? fis-je.

— Je pense toujours à Hilarria et à Afaria.

— Je ne te suis pas.

— Ils auraient pu se rencontrer.

— Tu crois qu'entre deux assauts à Saint-Sébastien ou à Renteria, Hilarria venait faire une pause chez Arzak où Afaria lui confectionnait des bocadillos au foie gras ? Et qu'ils se seraient fâchés le jour où Afaria a remplacé le foie gras par du jambon ? À moins qu'Hilarria, espoir de la cuisine, n'ait vu son avenir culinaire assombri par le talent d'Afaria, ce qui pourrait expliquer sa reconversion dans le cocktail Molotov.

— Que tu es couillon, pauvre garçon ! Je n'en sais rien, mais je cherche. Tu ferais mieux d'en faire autant.

Nous étions arrivés à la plage de la Zurriola où nous doublâmes le Kursaal beige et gaufré, avant de traverser le pont aux six lampadaires qui enjambe l'Urumea. Le Boulevard nous guida jusqu'aux jardins de l'Alderdi Eder que nous contournâmes pour nous garer au parking souterrain d'où nous émergeâmes face à la Concha et près du Londres, l'hôtel au charme anglais qui abritait bien souvent nos escapades. Nous y trouvâmes une table dans le salon face à la plage. C'était toujours là que nous commencions nos paseos. Une cubata de Pampero s'imposait : sept glaçons pour emplir le verre à pied et faire cascader l'élixir ambré qu'un coca dispersait, et trois lents tours de longue et fine cuiller torsadée pour libérer ce bonheur exotique. Et la félicité nous saisissait, oui toujours. Par les yeux et par l'île de Santa Clara d'abord. Par la gorge ensuite et par le petit torrent cubain qu'elle guidait. Par le cœur enfin, on ne peut qu'être amoureux à Saint-Sébastien.

Nous sirotions nos cubatas à petits coups, comme un baron prussien décadent et une lady gourmande, affreusement tirillés : nous ne voulions pas que ça finisse, mais nous en voulions encore. Ce n'était pas raisonnable, mais venir à Saint-Sébastien pour être raisonnable, ça n'avait aucun intérêt. Amoureux je l'ai déjà dit, mais aussi, gai, pressé, gourmand, assoiffé, affamé, curieux, émerveillé, grave, patient, gourmet, étanché, repu, averti, savant, voilà comment l'on doit être pour apprécier Saint-Sébastien et être apprécié d'elle dont il faut cultiver tous les jardins pour piquer aux cheveux ou épinglez aux revers, les fleurs pour celles et ceux que l'on aime. Et il y en avait des fleurs à cueillir à Saint-Sébastien ! Geneviève et moi nous y étions en plein, et à chaque fois. Car le charme agissait à tous coups. Il n'avait aucun mal avec nous, le charme. Perméables et malléables à souhait que nous étions, aux bonheurs distillés entre Igeldo à l'ouest, le repaire huppé de la gentry locale et Urgull à l'est surmonté de sa statue du Sacré Cœur de Jésus veillant sur la ville, les deux monts qui enchâssaient joliment la perle du Gipuzkoa.

Nous nous levâmes à regret pour quitter le salon du Londres, mais nous attendait la Parte Vieja, ses rues explosant de saveurs et de clients en grappes, et ses bars qui faisaient scintiller la ville de gourmandise. Nous traversâmes les jardins de l'Alderdi Eder pour longer la mairie et emprunter la Kale Nagusia, la grand-rue, clef de savoureuses promesses. Il me vint alors à l'esprit un souvenir de kale borroka. Euskarians, cette équipe de rugby basque que l'on pourrait

comparer aux Barbarians, recevait l'équipe de l'Ulster. La veille du match, à l'issue de l'entraînement à Anceta, le stade des footeux locaux de la Real Sociedad, j'avais été invité, avec les dirigeants des deux équipes, à un diner à la Gastronomica, temple gourmand et du bien vivre accroché aux flancs de l'Urgull. Il pleuvait fort. Aussi, depuis le stade, nous avions rallié la Parte Vieja entassés dans des taxis qui nous avaient déposés à l'entrée de la Kale Nagusia. Et ça pétait de partout tout au long du Boulevard et dans les petites rues du vieux quartier où manœuvraient de jeunes hordes poursuivies par les unités anti-émeutes. Portières précipitamment ouvertes et rush vers un avant toit protecteur, où nous nous étions excusés auprès de nos hôtes pour cette météo battante et ces poursuites bien éloignées de Benny Hill et de ses courses champêtres. « Don't worry, we know, it's Belfast ! », nous avait lancé dans un grand éclat de rire l'un des dirigeants nord irlandais. La comparaison avec la balade irlandaise s'était arrêtée là car, pour ce qui avait été du repas à la Gastronomica, que nous avions rejoint quand même en progressant dos aux murs comme à Londonderry, nous étions bien à Saint-Sébastien.

Je fis part de l'anecdote à Geneviève.

— Si ce n'est pas la cuisine, tu crois que c'est la kale borroka qui réunit Hilarria et Afaria ? demanda-t-elle.

Elle y était en plein. Madame L'Oréal, mais dans l'enquête, cette fois.

— Je n'en sais rien, ma chérie, c'est parce que les taxis nous avaient laissés ici que je te raconte ça. Une association d'images plutôt que d'idées, voilà tout.

— Tu ne penses pas du tout à ton enquête, alors ?

— Pas trop quand je suis avec toi et à Saint-Sébastien en plus.

— Tu devrais pourtant, c'est ici que ça s'est passé. Le lâcher prise c'est très joli, mais quand tu auras la solution, pas avant.

— Et un petit lâcher prise aux champignons à Ganbara, ça ne te dirait pas ?

— Bien sûr, Rouletabille. Mais sois à ce que tu fais. Imprègne-toi de l'ambiance. Ça pourrait t'être profitable.

À Ganbara, deux Ruedas et une assiette où trompettes-de-la-mort et girolles encerclaient un jaune d'œuf qui n'attendait qu'elles pour crever en beauté et en saveur, firent remarquablement l'affaire. Nous poussâmes jusqu'à la calle 31 de agosto que nous laissâmes pour aller derrière, à la Cuchara de San Telmo : Rueda encore, mais foie gras et

compote de pommes pour Geneviève tandis que je jetai un viril et rustique dévolu sur une oreille de cochon croustillante. Nous revînmes dans la rue du 31 août pour entrer au Martinez. Je ne m'accoudais jamais à son bar surchargé, sans une émotion particulière. C'est là que j'avais commencé mes paseos gourmands. Le patron actuel et moi, avions débuté ensemble : lui dans la carrière comme apprenti de son père, et moi de l'autre côté du bar dans l'agréable rôle du client assidu. Un garçon, maigre, gominé et au teint olivâtre de l'Andalou en exil, oreilles immenses et voix grave, n'avait pas son pareil pour commander à la cuisine d'un timbre d'outre-tombe « calamares ! ». C'est donc ces rations de chipirons revenus dans de la pâte à frire que ma jeune cuadrilla commandait toujours pour doubler le plaisir, celui de la dégustation des encornets et celui de l'oreille, que le « calamares ! » déclamé par l'Andalou, charmait aussi. Et ce n'était pas aujourd'hui que j'allais déroger à la tradition, même si l'Andalou coulait sans doute aujourd'hui une retraite heureuse sur les bords du Guadalquivir. Ce fut ensuite vers la calle Fermin Calbeton que portèrent nos pas, et plus particulièrement à Borda Berri, l'un de ses bars vedettes. Rueda toujours, mais agrémenté d'un risotto de catégorie pour Geneviève et de tripes de morue pour moi, rations qui faisaient partie des incontournables de la maison. Nous ne pouvions quitter ce quartier enchanteur sans passer par la place de la Constitution et ses arcades, pour une dernière pause au Tamboril. Là aussi les patrons, jumeaux, avaient commencé avec moi comme consommateur, eux aux basques de leur père, en cuisine et au bar où ils se relayaient avec virtuosité et mimétisme, forcément. Lequel était lequel ? C'était une autre histoire ! Ultime Rueda et bocadillos de jamon pour boucler la boucle : du grand classique sous ces latitudes, mais toujours un petit bonheur chez les jumeaux.

Pour m'imprégner de l'ambiance et être à ce que je faisais, il n'y avait pas mieux.

La soirée se la coulait douce et il fallait songer à rentrer. Nous débouchâmes sur la calle del Puerto qui nous y mena. Bras-dessus bras-dessous nous surplombâmes les petites unités qui se dandinaient dans le port, avant de longer la Concha et sa célèbre rambarde jusqu'au Londres. Ce n'était pas l'envie d'un ultime trait d'Union, Jack bien sûr, qui nous manquait, mais nous descendîmes directement l'escalier du parking. Nous reprîmes la même route pour rentrer à Ciboure, cheveux au vent et heureux, même si les sortilèges

donostiarras qui savaient si bien nous prendre dans leurs rets, s'estompaient doucement.

En passant devant chez Arzak Geneviève remit ça.

— Si ce n'est pas la cuisine c'est quoi ? me demanda-t-elle encore.

— La kale borroka, fis-je, un tantinet moqueur.

— Tu dis ça mais tu t'en fous. Tu répètes connement ce que j'ai dit, mais tu ne le penses pas. Tu n'as rien à proposer. Tu devrais te pencher sur Afaria, sa vie, son œuvre, je suis sûre que ça serait payant.

— Tu as sans doute raison, fis-je conciliant, trop.

— C'est bien ça, tu t'en fous. Tu dis ça pour me faire plaisir.

— Je peux faire autre chose pour te faire plaisir.

— Pauvre garçon, tu m'énerves ! La solution est là. Qu'ont-ils fait, Hilarria et Afaria, qui explique que l'un tue l'autre ? C'est ça que tu dois trouver.

— Je suis d'accord avec toi. Mais ce n'est pas ce soir que je vais le trouver. Ce soir il y a toi, il y a moi et la nuit qui s'annonce. Si tu le permets, je m'occuperai d'Hilarria et d'Afaria demain. Je crois que tous les deux nous avons mieux à faire.

— Tu as raison. Je m'énerve, mais tu es énervant aussi. Bon, je me rends à tes arguments, tu vois, je suis bonne pâte.

— Bonne patte aussi, dis-je en posant ma main sur sa cuisse.

Elle inclina la tête sur mon épaule et de nouveau paisibles et harmonieux, nous continuâmes sous le ciel assombri. Pourtant, doucement agité par le souffle de la nuit, tel un roseau, je pensais. Hilarria et Afaria bien sûr ! En douceur et profondeur, Geneviève m'y avait amené. La solution se trouvait au sud de la Bidasoa, c'était sûr. Mais où ? Du côté de Zugarramurdi, de ses grottes singulièrement occupées et de ses futurs cochons en liberté, ou sur la côte, entre Renteria et Saint-Sébastien, parmi les âcres flamboiements de la kale borroka ? Le rideau de fumée qui avait accompagné la guérilla urbaine ne s'était pas encore totalement dissipé. Et les dernières fumerolles de ces temps troublés, quand le Pays basque était en éruption, voletaient encore, continuant à habiller le mystère. La possibilité d'un contentieux ancien dans les rues agitées du Gipuzkoa, plutôt qu'un tour de cochon récent dans la montagne navarraise, prenait le chemin de la probabilité. Geneviève avait raison, le nœud de l'affaire était là. Dans les ruelles, sur les trottoirs, au fond d'impasses et de corridors accueillants, le long des rues à l'asphalte

chauffé par les lacrymogènes et les cocktails Molotov qu'Hilarria avait arpentés. Et Afaria ? Peut-être que lui aussi avait pratiqué ces jeux interdits, ces liaisons dangereuses, ces amitiés particulières. Afaria, la victime. Son passé expliquerait-il tout ? Encore fallait-il le connaître. Gorka Larraburu pourrait peut-être me renseigner. Finalement je m'accrochai à cette idée qui avait mis du temps à faire son chemin dans mon esprit. Pour Hilarria, c'était clair : son passé expliquait son présent. Alors pourquoi pas la même construction concernant Afaria ?

Ondoyante et tiède, la Corniche enveloppait notre pérégrination d'un papier de soie aux senteurs marines. En s'appuyant sur mon épaule, au creux de mon oreille presque, Geneviève m'avait insufflé son sentiment et soufflé une direction. Et je la suivais, silencieux mais maintenant convaincu. Oui, demain je prendrai le sentier de la chasse à l'Afaria. De son passé jaillirait la lumière, du moins l'espérais-je comme Geneviève qui, les yeux mi-clos et la main droite sur mon bras, jouait les Saint Christophe nocturnes, me guidant quasiment par télépathie. Beaucoup mieux qu'un GPS. Et surtout beaucoup plus agréable. Et à écouter et à regarder.

Également agréable à regarder en descendant de la Corniche, la baie scintillait et égrainait ses lumières de Sainte-Barbe à Socoa dans des bleus sombres et paisibles, léchés par la langue argentée de l'océan. Pas mal non plus ! Je prolongeai le plaisir en longeant la baie et je pris à droite avant le quai Ravel pour gravir Bordagain par ses rues tortueuses. Arbre, scooter docile, chien arrangeant mais fidèle au poste : fin de la rêverie automobile.

Descendre l'escalier menant au salon nous fit reprendre contact avec la vraie vie, marche après marche.

— Un verre d'eau, Rouletabille ?

— Volontiers, Circé !

Elle s'approcha, verres aux mains. Je me basculai la fierté de La Salvetat d'un seul coup.

— Tu sais, fis-je, j'ai réfléchi sur le chemin du retour...

— Je sais, coupa-t-elle, tu as commencé quand j'ai posé ma tête contre toi. Je l'ai senti. C'est pour cela que je n'ai rien dit. C'était un peu comme une transmission de pensée. Car moi aussi j'ai réfléchi tout au long de la route. Ton silence était éloquent et réconfortant pour moi. Je t'avais amené là où je voulais. Et toi tu y étais mais tu ne voulais surtout pas en parler. Pour ne pas perdre le fil, mais surtout

pour ne pas reconnaître que tu avais cédé à ma tentation et à l'explication obligatoire qu'elle va induire. Le présent par le passé. Tu me remercieras d'avoir insisté, tu verras. J'me trompe, Sherlock ?

— Tu es tuante mais tu as raison. Je suis Anchise, tu es Énée, mais avec un beaucoup plus joli dos. Et nous ne fuyons pas Troie, nous y entrons. Mais pas à cheval.

— Et si nous allions jouer à Achille et Briséis, avant que la guerre n'ait lieu ?

— Il y aura la guerre un peu quand même, non ?

— Oui, mais pas celle qui tue. Celle qui éreinte, celle que nous aimons.

En haut de l'escalier, ce ne fut pas l'Iliade. Une Odyssée plutôt, avec ses sirènes, ses jardins miraculeux, ses grottes propices, ses contrées mystérieuses, ses philtres surprenants et ses nectars envoûtants. Bref, de quoi voyager. Et nous voyageâmes, croyez-moi !

CHAPITRE XVI

Lundi

C'est pas sorcier

Le matin ne me surprit pas, je l'attendais. Geneviève ronronnait à mes côtés et moi, éveillé, le corps nourri mais l'esprit en manque, je phosphorais. Afaria évidemment. Je me levai, posai mes baisers aux creux des fossettes aimées et sortis de la chambre. Hermès aux pieds ailés, je quittai la maison dans un souffle. Le chien m'attendait auprès du scooter. Même si lui anticipait, alors tout était permis. Par un prompt effort je me vis chez moi après un court transport. Le bain me passa au tamis : je pouvais couler en cascade sur la journée qui s'annonçait copieuse. La Côte basque et moi nous nous ébrouions. La digue pouvait compter sur ses tourne-pierres industriels, le ciel sur ses mouettes riantes et ses goélands planants, la mer sur ses bateaux balancés, le poisson sur ses cormorans goulus et exhibitionnistes. Et moi sur cette harmonie qui ouvrait magnifiquement mes journées. Socoa me donnait de l'élan. Et aujourd'hui, j'en aurai bien besoin !

Trouver le défaut de la cuirasse d'Afaria, assister au point presse de Petit Poulet et lui demander le résultat de l'analyse des traces sur le scooter s'il n'en parlait pas et s'il les avait, assembler les morceaux du puzzle, si j'en avais trouvé.

Je petit-déjeunais distraitement quand mon mobile tintinnabula : Henri Ibanteli, le patron du trinquet de Sare.

— Salut Xanti, c'est Henri à Sare.

— Je t'ai reconnu, Henri, qu'est-ce qui t'amène ?

— Je viens de lire ton article sur l'assassinat d'Afaria, sur la culpabilité d'Hillarria et de son mutisme. Et ça me fait penser à quelque chose qui va peut-être t'aider. Si j'ai bien compris, Hillarria est le coupable mais on ne sait pas pourquoi il a tué Afaria, car tu ne crois pas que cette histoire de cochons est suffisante pour qu'Hillarria, qui est un dangereux excité, l'assassine. Il y a donc autre chose.

— C'est ça, Henri. Du moins je le pense.

— Alors écoute-moi bien. En août, comme tous les ans, j'étais à Zugarramurdi pour le zikiro dans la grotte. Et Hilarria, qui squatte pas loin avec sa bande, y était aussi. Participait également à la fête toute une équipe de cafetiers, restaurateurs, et fournisseurs dans les métiers de bouche comme on dit, dont Afaria. Tout le monde avait bien bu, et à la fin du repas, mais dehors, il y a eu un accrochage sévère entre Afaria et Hilarria qui avait plus que picolé, pour moi il était shooté. Il faisait du barouf et emmerdait le monde. Et Afaria lui a demandé de la mettre en sourdine. Alors là, l'autre s'est déchaîné. Ils avaient l'air de bien se connaître et depuis longtemps. Hilarria reprochait à Afaria de lui avoir toujours mis des bâtons dans les roues. Ça avait commencé au temps de la kale borroka quand ils militaient tous les deux et qu'ils prenaient des risques. Hilarria parlait d'idéal qu'Afaria avait trahi. Et ça continuait aujourd'hui avec son projet de cochons dans la montagne. Afaria l'a pris de haut et lui a dit que l'organisation avait eu raison de l'écarter car il était dangereux et incontrôlable, qu'il avait fait plus de mal que de bien et qu'on ne faisait pas de politique avec les excités, surtout quand ils se camaient. Hilarria lui a bondi dessus, mais Afaria l'a évité et Hilarria a été ceinturé par des comme lui qui l'accompagnaient. Tu vois, lui a dit Afaria en partant, tu n'as pas changé, tu es toujours Tximista. Et toi, a hurlé Hilarria, tu continues à me faire chier, comme quand tu étais Zentzuko...

— Quoi ! hurlai-je. Il a dit Zentzuko ?

— Je m'en souviens parfaitement. Zentzuko, oui. Ça correspondait très bien à la scène et aux personnages. L'un barré et sur les nerfs, l'autre calme et maître de lui.

— Tu en es sûr, Henri ?

— Je te le dis, Xanti. Tximista et Zentzuko.

— Il y avait des témoins à part la bande d'Hilarria ?

— Je n'en sais rien. J'étais en train de pisser entre deux voitures, et un peu plus loin Afaria marchait sur le chemin. C'est là qu'Hilarria l'a chopé et a commencé son cirque.

— Et Afaria, il était tout seul ?

— Oui, mais à la fin de l'accrochage, quand ça a vraiment chauffé, Grobis, le cafetier de Bayonne, est arrivé, mais c'était fini, Hilarria avait été ceinturé par sa bande.

— Eh bien, ton appel vaut de l'or. Il explique pas mal de choses et surtout, il me fait gagner du temps. Je te remercie Henri.

— Si ça peut t'aider, c'est avec plaisir, Xanti. Mais je ne comprends

pas.

— Lis *La Gazette* demain, tout y sera, grâce à toi. Ciao, ciao, Henri, et merci encore.

Voilà une info qu'elle était bonne ! Une même ligne de départ, l'un qui tourne vers le côté obscur, l'autre qui prend la lumière : après les années d'explosions, celles des frustrations et du ressassage. Boum !

Tout excité j'appelai Grobis, il devait être en pleine séance de machine à café.

— Jacquot, fis-je quand il décrocha, c'est Xanti, je te dérange ? J'ai un petit truc à te demander.

— Vas-y, ici j'ai François Hollande, Bernard-Henri Lévy, Jean d'Ormesson et Michel Platini qui prennent un café, mais ils attendront un peu pour que je les resserve. Je t'écoute, Xanti.

Je lui racontai l'épisode de Zugarramurdi.

— Je suis arrivé trop tard, commença Grobis, pour comprendre de quoi parlaient Afaria et le grand maigre, et surtout pour l'emplâtrer, le rebelle. Il avait une tête à donner, mais aussi à recevoir. Et je me serais fait un plaisir.

— Tu as entendu la fin de la conversation, quand Afaria a dit à l'autre qu'il était toujours Tximista ou un truc comme ça.

— Oui, ça j'ai entendu. Je ne parle pas basque mais Tximista, je connais, l'éclair, ça veut dire.

— Et ce qu'a dit le maigre à Afaria ? Tu as entendu comment il l'a appelé ?

— Oui mais je ne m'en souviens pas, ça finissait en « ko » je crois. Après, j'ai demandé à Afaria ce que ça voulait dire. « Celui qui a la sagesse », il m'a répondu. Mais quand je lui ai demandé pourquoi l'autre lui avait dit ça, « C'est une vieille histoire », qu'il a fait. Je n'ai pas insisté. Moi, ce qui m'aurait plu, c'était de mettre une bouffe ou deux au grand maigre, j'étais frustré. J'ai laissé tomber.

— Zentzuko, c'est ça qu'il lui a dit à Afaria ?

— Zentzuko ? Oui, je crois bien que c'est le mot. Mais comment tu sais ça, toi ?

— Un autre témoin.

— Il n'y avait que nous.

— Il pissait entre deux voitures. Lui, il a tout entendu. Et toi tu confirmes la fin, c'est parfait. Rassure-toi, je ne parlerai ni de toi, ni

du pisseur. Jacquot, je te remercie. Salue de ma part François, BHL, l'Académicien et Platoche, et fais-leur un bon café. Lis *La Gazette* demain. Ciao, ciao.

— À bientôt, Xanti.

Le zikiro, mouton en euskara, est ni plus ni moins un méchoui où l'on découpe la bête en morceaux que l'on fait rôtir. Mais au Pays basque, le zikiro de Zugarramurdi est sans conteste le plus populaire et le plus couru, où il faut voir et être vu. Il se déroule immuablement le 18 août, lors des fêtes patronales, dans la grande grotte du village, longue d'une centaine de mètres où se pressent, dans un confort plus que rustique, 800 convives. Ce qui compte ici, c'est l'ambiance. Car Zugarramurdi trimbale depuis des siècles un parfum de souffre et de bûcher. Les agneaux d'aujourd'hui, embrochés sur des bâtons fichés dans la braise et que l'on fait pivoter pour une cuisson harmonieuse, ont remplacé les sorcières d'autrefois au coin du feu. C'est ici que le sinistre de Lancre, l'expert en sorcellerie du XVII^e siècle, se livra à sa chasse préférée, les grottes abritant les akelarre. Ces sabbats qu'avouèrent fréquenter les victimes de la traque de Pierre de Rosteguy de Lancre, Conseiller au Parlement de Bordeaux, et envoyé au Pays basque en 1609 pour épurer la contrée. Il s'intéressa tout particulièrement aux femmes de marins, trop libres à son goût, aux belles jeunes filles se baignant dans les vagues à Biarritz avec des pêcheurs de leur âge, et aux descendantes des juifs et des morisques, différentes donc sorcières. Tortures, procès, embrasements purificateurs, il s'en donna à cœur joie, de Lancre ! Conjuguant avec talent les qualités de l'un comme de l'autre, il fut sans doute un précurseur djihadiste et le premier taliban. Il quitta le pays en urgence, quand les marins de retour de campagne, lui firent danser, à lui et à ses séides, un sérieux zortziko de matapich. C'est Logroño en 1610, qui ferma le ban avec le dernier procès en sorcellerie : quarante accusés par l'Inquisition, douze condamnés au bûcher, la foi était ardente en ce temps-là. Et si le tendre agneau n'a pas besoin de ça, la légende a la dent dure à Zugarramurdi qui est resté le village des sorcières. Et des sorciers un peu. Ce n'est pas Hilarria qui dira le contraire.

Il me restait du temps avant de me rendre à Guéthary. Aussi j'appelai Gorka Larraburu.

— Gorka, c'est Xanti à Ciboure. Comment vas-tu ?

— Très bien, Xanti, très bien. Que puis-je faire pour toi ?

— Non, Gorka, aujourd'hui j'inverse les rôles. C'est moi qui vais t'apprendre quelque chose. Zentzuko, tu te rappelles ?

— Oui, parfaitement.

— Eh bien je sais qui c'était.

— Non ? Dis-moi !

— Afaria.

— Jésus, Marie, Joseph ! Ça alors. Comment l'as-tu appris ?

Et je lui racontai le zikiro et ses développements inattendus.

— Dis-donc, Xanti, tu tiens un sacré scoop. Ça sert d'avoir de bons copains.

— Tu peux le dire. Ce matin je m'apprêtais à passer la vie d'Afaria au crible quand j'ai reçu ce coup de téléphone. Tu parles d'une chance !

— Et ça explique pourquoi on ne l'a jamais trouvé, Zentzuko. Il se cachait chez Arzak où il troquait le cocktail Molotov pour la batterie de cuisine. Il n'avait pas loin à aller. Qui aurait soupçonné un mitron ? Tu ne le sais sans doute pas, mais Afaria est de Berriatua, un petit village bizkaïen qui ne produit que des joueurs de cesta punta. Autant dire qu'il arrivait de nulle part et personne ne le connaissait. Il lui était donc facile de se cacher derrière le nom de guerre de Zentzuko. Ainsi, Afaria appartenait à ETA. La vie a de ces enchaînements ! Le rôle de Zentzuko était clair : il était l'œil de Moscou de l'organisation chez les jeunes de Jarrai. C'était ce qu'ils me disaient, car à la fin, je les connaissais tous plus ou moins. Mais lui, il était insaisissable, à tous les sens du terme. Quelle couverture ! Ceux de Jarrai n'ont jamais mangé chez Arzak, je te le dis ! Et ce n'était pas à ETA de le crier sur les toits. Personne ne l'a jamais soupçonné. Si on l'avait su, ça aurait fuité, j'en suis sûr. Avec son parcours, il y en aurait eu qui se seraient fait un plaisir de vendre la mèche !

— Cuisine et arrière-cuisine, Gorka.

— Tu peux le dire, surtout celle-là. Bon, tu es arrivé au bout. J'ai acheté *La Gazette* ce matin et tu étais frustré.

— C'est exactement ça.

— Quant à Tximista, il aura fini en feu d'artifice.

— Jolie épitaphe. Je te laisse, je dois filer à la mairie de Guéthary pour le point presse du commissaire Seignosse. Ciao, ciao, Gorka.

— À bientôt, Xanti.

C'est donc d'un scooter particulièrement mutin que je pris la route de Guéthary, après avoir mis de l'ordre dans mes notes. Je me jouais des difficultés circulatoires d'un guidon léger et précis, Pégase n'aurait pas fait mieux pour me conduire à bon port, si bien que j'arrivai à l'avance. Je m'installai donc à l'écart sur les gradins du fronton pour rejoindre Petit Poulet : « Je sais pourquoi Hilarria a tué Afaria », lui textotai-je.

Ça commençait à arriver et à s'engouffrer dans la mairie. J'attendis le dernier moment pour y pénétrer.

Le maire de Guéthary en hôte parfait, souhaitait la bienvenue aux médias pendant que Petit Poulet pianotait sur son smartphone. Le mien frissonna : « Brouillarta 13 h 30 » me disait-il. La seule chose que j'appris, c'est que les traces retrouvées sur le scooter étaient de même origine que celles constellant l'essuie-tout. J'avais donc tout juste. Mais malgré cette concordance, Hilarria persistait et ne signait pas. Ce qui expliquait la rapide invite de Petit Poulet.

Le commissaire Seignosse s'en sortit encore une fois très bien. Puis il sacrifia au rite des interviews avec une souriante aisance, regrettant que le meurtrier n'ait pas avoué son forfait bien que les preuves fussent accablantes, mais il ne désespérait pas. Question de temps.

J'avais le temps de passer au Syndicat des Gens de Mer. Je poussai la porte entrebâillée. Capitaine Hercule se détachait à contre-jour, une fesse posée sur l'encadrement de la fenêtre donnant sur le large. Il grillait une blonde avec délectation.

— Xanti, entre ! intima-t-il de sa grosse voix. Messieurs – il s'adressait au duo qui s'activait derrière le bar – voici le meilleur journaliste de la Côte : Xanti Sopena ! Il a tout deviné du meurtre d'Afaria.

Je faisais mon entrée dans le local Chimoun comme un boxeur huppé au Caesars Palace à Las Vegas. Il manquait quand même Céline Dion, Mariah Carey, Elton John ou Rod Stewart, quoique s'il l'eût fallu, Hercule Matepitz eût pu tous les remplacer.

— Bonjour ! Toi et tes copains m'avez beaucoup aidé, répliquai-je, vous n'êtes pas mal non plus comme observateurs.

— D'où sors-tu ?

— Du point presse du commissaire Seignosse et je passe te saluer.

Tout est terminé, même si l'assassin n'a pas encore avoué.

— Alors on va marquer le coup en en buvant un, décida-t-il.

Une bouteille de rosé et quatre verres surgirent sur le comptoir. Les gens de mer savaient aussi manœuvrer à terre avec efficacité. Nous nous basculâmes les godets avec ensemble, comme les corsaires le ratafia après le partage des prises. Un petit frisson me parcourut : ce rosé, un Cariñena au degré hautain, ne faisait pas dans la dentelle. Je déclinai l'offre d'une deuxième salve que les autres tirèrent sans sommation : pirates !

— Il n'y a de bonne compagnie qui ne se quitte, fis-je, messieurs, je vous remercie pour votre accueil. Hercule, remercie encore ton copain Jeannot et lis *La Gazette* demain !

— Bien sûr Xanti, reviens quand tu veux !

Je pouvais enfin prendre le chemin de l'assassin l'esprit tranquille, il avait livré tous ses secrets. J'étais un peu en avance, il y a des jours comme ça. Aussi, je laissai Pégase sur le parking du port et je rejoignis le Brouillarta à pied. J'étais le premier. Je m'accoudai au bar pour saluer Jean le patron.

— Je sais pourquoi tu viens, Xanti, le boss m'a appelé pour réserver. Il avait l'air soulagé et aussi énervé.

— Normal, Jean, j'ai encore trouvé avant lui. Forcément ça l'agace.

— Il m'a laissé faire le menu, mais il a m'a dit de trouver autre chose que du rosé. Il paraîtrait que depuis samedi tu souhaiterais changer de monture.

— Il m'aime, alors il est prévenant avec moi.

— Bon. Alors ce sera mille-feuille de piperade jambon pour commencer, une trouvaille de ton copain Ortolan, suivi d'un merlu rebozado. Il n'a pas touché la glace. C'est Popov qui l'a pêché ce matin, une merveille ! Pour le vin j'ai pensé à un txakoli Hiruzta de Hondarribia, qui vous fera aussi l'apéro.

— Tu penses bien, Jean ! approuva le commissaire Seignosse qui venait d'entrer. Bonjour messieurs.

— Bonjour commissaire.

— La presse non vendue au grand capital salue le dernier rempart intègre de la République.

— Ça commence fort, remarqua Jean, votre table vous attend, je viens avec le délieur de langue, même si je sens que vous n'en avez

pas besoin.

Nous nous installâmes et Jean arriva dans la foulée, txakoli en main.

— Petit Poulet, tu as été parfait ce matin...

— Arrête avec ça. Dis-moi pourquoi.

— Pourquoi ? Voilà.

Et je lui débitai mon histoire de zikiro, de sorcières et de kale borroka pendant que le garçon nous apportait le mille-feuille.

— Je n'ai jamais vu ça, un type qui résout les énigmes en faisant les bistrots et les fêtes !

— C'est assez agréable, fis-je, même si c'est un tantinet surprenant, et parfois fatigant, j'en conviens. Mais c'est là qu'est la vraie vie, non ? La preuve. Tout s'y dénoue toujours. Je crois qu'avec ça, tu as les moyens de faire cracher Hilarria. Même Gorka Larraburu, pourtant un grand connaisseur de la chose nationaliste au sud, ne s'en est jamais douté. Il était sur le cul quand je le lui ai appris ce matin. Arzak, tu parles d'une planque ! Ce serait bien que tu demandes à la troublante Graciane si elle le savait. Et ce serait bien aussi que tu me le dises, de même pour les aveux d'Hilarria. Demain j'aurai un papier d'enfer pour boucler la boucle.

— Tu ne veux pas aussi que je demande à ma hiérarchie de te nommer à ma place ?

— Non. Tu saturerais à passer ton temps dans les bistrots. Et moi je m'emmerderais grave.

— Comme les désirs de monsieur sont des ordres, en sortant d'ici je m'occupe de la sémillante veuve Afaria et ensuite d'Hilarria. Appelle-moi vers 17 h.

— Ne t'en occupe pas trop quand même de la veuve ! Elle pourrait aimer ça.

— Ne t'en fais pas, je suis l'honneur de la police.

Le merlu dans son arachnéenne parure de lait et de jaune d'œuf fut au diapason de cette journée où tout se fermait parce que tout s'était ouvert. Le sorbet au citron qui suivit épongea le txakoli, et le café nous renvoya chacun à nos chères études.

Chez moi, je n'allai pas vers le Seigneur, mais je préparai mes papiers parmi les chants d'allégresse, ceux des Beach Boys en

l'occurrence.

Il fut l'heure d'appeler Petit Poulet. Il ne tarda pas à répondre.

— Graciane Afaria est tombée de la chaise quand je lui ai appris ce passé de son mari, commença-t-il.

— Que faisiez-vous tous les deux sur une chaise ? glissai-je.

— Tu es toujours aussi con. Quant à Hilarria, tu avais raison, il a craqué. Il a fini par avouer. Afaria autrefois en travers de ses rues et maintenant en travers de ses champs, c'était trop. Il a profité de son passage à la Villa René pour avoir une discussion avec Afaria. Mais il a pété les plombs, d'autant qu'il était chargé quand il s'est glissé dans la cuisine. Bien joué, Xanti ! On peut passer à autre chose.

— Merci à toi. Nous faisons une bonne équipe. Ciao, ciao, Petit Poulet.

Je n'étais pas Jean-Pierre Marielle m'extasiant devant le beau cul de la jeune Marie, Guéthary n'était pas Pont-Aven, Afaria ne fabriquait pas des galettes, mais, nom de Dieu de bordel de merde, que c'était bon !

Je titrai « Akelarre à Zugarramurdi » pour *La Gazette* et « Un drôle de sabbat » pour *Le Parisien*, et j'envoyai.

J'appelai Geneviève.

— Madame L'Oréal ?

— Rouletabille ?

— Une fois de plus je dois m'incliner devant ta sagacité et ton flair. Afaria était Zentzuko, le rival de Tximista pendant la kale borroka. C'est Henri Ibanteli du trinquet de Sare qui me l'a appris ce matin. Il a été le témoin d'un accrochage entre Hilarria et Afaria lors du zikiro de Zugarramurdi cet été. Et les cochons ont fait déborder le vase. Tu liras ça demain.

— Oui, parce-que ce soir je vais faire un break. Je vais me mettre le corps à l'eau claire, et le cœur aussi. Un bon bouquet peut-être.

— Tu as raison, il faut bien que le corps n'exulte pas tout le temps. Moi je vais me baigner. Je t'embrasse. Tu sais où ?

— Oui. Et j'aime ça.

Bain vespéral cette-fois, relaxation iodée, le roi n'était pas mon cousin.

Non, non, rassurez-vous, je n'ai pas oublié « Label et Toque ». La finale fit un tabac et caramélisa l'audimat.

Ibon Krakada et Koldo Gosaldu se surpassèrent. Et le jury ne put les départager, doublant les prix : les résultats de la régie pub le permettaient.

Koldo Gosaldu descendit de sa montagne, se mit en batterie dans la cuisine d'Uhaina et en ménage avec la jolie Amparo Afaria. Et Graciane ? Personne ne s'inquiéta pour elle. Elle avait du ressort. Ibon Krakada changea d'air et en prit un bon bol à Bidarray. À Saiak.

Conte de fées, non ? De fesses, un peu aussi.

Mais avant ça, le mardi matin Alain Ortolan m'avait appelé.

— J'aimerais bien connaître ta recette ?

La Salvetat, Ciboure

Mars 2016

DU NOIR AU SUD

Estouffade à Guéthary

Jacques Garay

Jacques Garay (1949, Saint-Palais). Études secondaires classiques au lycée de Biarritz, puis fac de droit à Pau. Rien de ce qui enjolive le Pays basque n'est étranger à ce journaliste épicurien : beauté des paysages, convivialité, pelote, rugby, golf, surf, palombes, chant, tauromachie... Observateur de la vraie vie, préférant les livres aux calculettes, il pose un regard souvent amusé mais toujours aiguisé sur le joli monde qui l'entoure.

Il a déjà publié aux éditions Cairn : Coup tordu à Sekoburu, Trou noir à Chantaco, Estocade sanglante et Requiem à Donibane.

La finale de l'émission TV « Label et Toque » va opposer deux espoirs de la grande cuisine, Koldo Gosaldu et Ibon Krakada, drivés par leurs mentors, deux chefs étoilés de Bidarray et de Guéthary, Txomin Bazkaria et Iker Afaria.

Et le Pays basque se divise pour soutenir ses favoris : la côte contre l'intérieur. Xanti Sopuerta (prononcez Chanti !), auteur de guides gastronomique et chroniqueur à ses heures, suit les choses de près. Tellement près, que l'assassinat de l'un des chefs va le faire passer de la cuisine à l'arrière cuisine.

Rivalité, rancœur, concurrence, tout n'est pas bon dans le cochon : le menu va se révéler explosif. Pour boucler son enquête, Xanti a ses recettes, surprenantes et efficaces.

Ce n'est pas son ami Seignosse, le commissaire chargé de l'enquête, qui dira le contraire. Et Geneviève, sa Geneviève, là-haut à Bordagain, a le chic pour soulever les coins du voile et découvrir la vérité toute nue.

ISBN : 978-2-35068-419-2



9 782350 684192

www.editions-cairn.fr

10,50 €